Vacuum Pack Machine

Instruction Manual

Model . Modéle . Modell . Modello . Modelo . Malli

GF457

Index

	Page
UK	3 - 9
NL	10 - 16
DE	17 - 23
FR	24 - 30
IT	31 - 37
ES	38 - 44
PT	45 - 51
Declaration of Conformity	52

Safety Tips

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
    - Health and Safety at Work Legislation
    - BS EN Codes of Practice
    - Fire Precautions
    - IEE Wiring Regulations
    - Building Regulations
- DO NOT immerse the appliance in water.
- The sealing bar becomes hot during use. DO NOT touch the sealing bar during or immediately after operation.
- Do not turn Off at the plug to halt operation; always use the Cancel button.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Only use bags recommended by the supplier/manufacturer with the appliance.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.
- Not suitable for outdoor use.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a BUFFALO agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance

Introduction

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your BUFFALO product.

Pack Contents

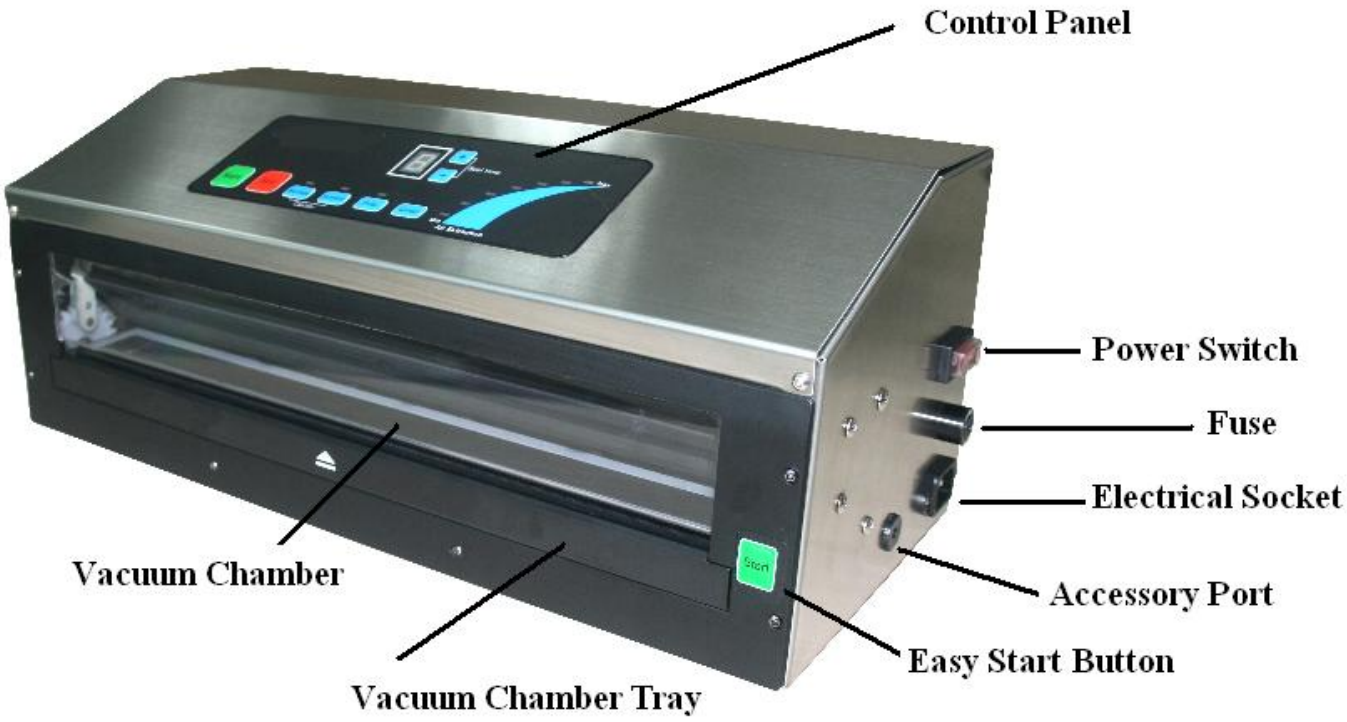
The following is included:

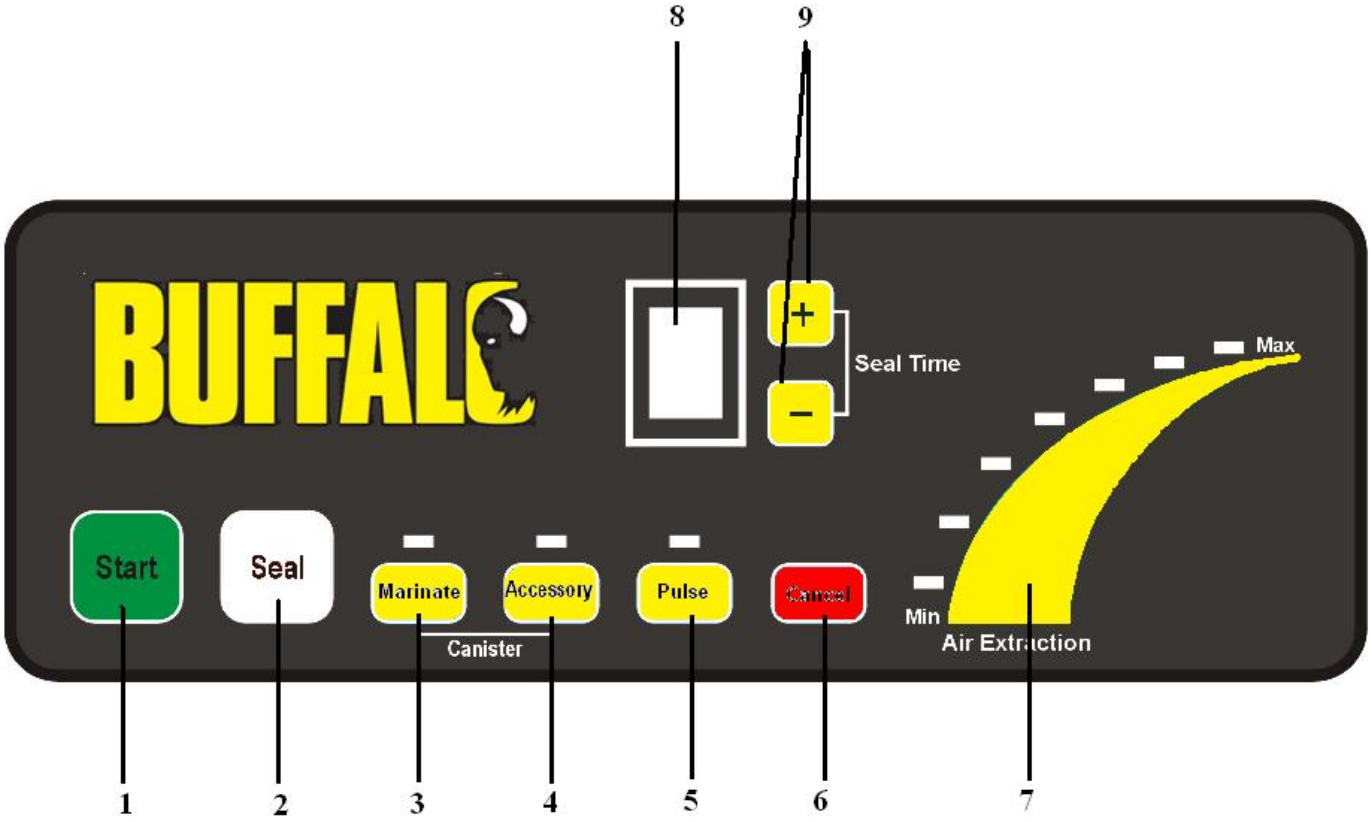
- BUFFALO Vacuum Pack Machine
- Instruction Manual

BUFFALO prides itself on quality and service, ensuring that at the time of packaging the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your BUFFALO dealer immediately.

Location of Controls





Controls

1. **Auto Vacuum Button (Start)**
   Press “Start” button, machine will vacuum and seal automatically. This button is only for vacuum bag/roll.
2. **Seal Button (Seal)**
   1. Press “Seal” button to stop vacuum and instantly seal, to prevent crushing delicate items.
   2. Make custom-sized bags.
3. **Marinate Mode (Marinate)**
   For marinating foods in vacuum canisters.
4. **Accessory Vacuum Button (Accessory)**
   For vacuum canister, (not supplied); Press “Accessory” button, the machine starts vacuum cycle. After the vacuum cycle, machine will stop automatically WITHOUT seal.
5. **Pulse Vacuum Button (Pulse)**
   Use “Pulse” button to prevent crushing delicate items. Press “Pulse” button, the machine will vacuum little by little.
6. **Cancel Button (Cancel)**
   Immediately halts all functions and opens the Vacuum Chamber.
7. **Vacuum Process Indicator lights**
   Displays vacuum levels as the bag/canister is evacuated
8. **Digital Display**
   1. Displays the seal time. Seal time is adjustable from 0-6 seconds. Default setting is 4 seconds.
   2. When it displays “E”, machine is in protective status.
9. **Seal Time Adjust Button (“+” or “-”)**
   Simply adjust the seal time “up” or “down” by using “+” or “-” buttons. When it is adjusted to 0, machine will not seal.

Operation

Plug in Vacuum Pack Machine and turn on Power Switch. Fan starts and lights will illuminate. The machine is now ready for use. (The illuminator and fan will stop automatically if no action within 10 minutes. Press any button to restart the machine).

Vacuum Packing Food

1. Place the food inside in the bag (Note: This unit is not designed to Vacuum Pack Liquids)
2. Allow minimum of 25mm-50mm of space at the top of bag to ensure a good seal.
3. Place the open end of the bag across the chamber seal gasket. Please make sure that the open end is within the vacuum chamber,
4. Press the Easy Start button at the right side of the machine (or press the Start button on the control panel)
5. Vacuum chamber will close automatically; the machine goes to vacuum cycle. Vacuum process indicator lights will be on from Min to Max, indicating the process of the vacuum. (If the pressure does not reach standard of -20”Hg, the indicator light will stop at the fourth light). After the vacuum process, all indicator lights will be off. Then the machine automatically goes to sealing cycle.
6. When sealing, seal time will be shown on the Digital Display and count down from default setting to 0.
   (Note: Seal time is adjustable from 0-6 seconds, default setting is 3 seconds. If the setting time is 0, the machine will not seal)
7. After the sealing cycle, the Vacuum chamber will open automatically and beep.
8. Take out the bag and check the vacuum and seal. **(Note: A good seal will look clear upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkled, white or milky, remove sealed portion and run vacuum and seal process again.)**
9. Press “Cancel” button to stop the machine’s at any time.
10. If instant seal is needed, simply press “Seal” button.

Please store the vacuumed items properly. All perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent spoilage.

Using the Seal Function

1. Place one open end of the bag into the vacuum chamber (please make sure the open end is across the seal bar).
2. Press “Seal” button, Vacuum chamber will close automatically; seal time will count down to 0 from default setting, showing on digital display. The Vacuum chamber will open automatically and beep.
3. Remove bag and inspect bag and seal.

(Note: A good seal will look clear upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkled, white or milky, remove sealed portion and run vacuum and seal process again.)

Using the Pulse Vacuum Function

The “Pulse” vacuum function can be used to control the vacuum time and pressure, and prevent crushing delicate items.

1. Place the food inside in the bag (Note: This unit is not designed to Vacuum Pack Liquids)
2. Allow minimum of 25mm-50mm of space at the top of bag to ensure a good seal.
3. Place the open end of the bag across the chamber seal gasket. Please make sure that the open end is within the vacuum chamber.
4. Press the “Pulse” button continually, until it reaches the pressure that you want.
5. When the pressure reaches desired level, press “Seal” button to start sealing. , Vacuum chamber will close automatically; seal time will count down to 0 from default setting, showing on digital display. The Vacuum chamber will open automatically and beep.
6. Remove bag and inspect bag and seal.

(Note: A good seal will look clear upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkled, white or milky, remove sealed portion and run vacuum and seal process again.)

Using with a Canister

Your Vacuum Pack Machine can also be used with Vacuum Pack Canisters (not supplied).
The following instructions use the CB578 Vogue 2.5L Square vacuum canister as an example.

1. Place product into the canister (do not fill past 2.5L line). Make sure the canister lid is dry and the lid gasket is without any powder or food debris. Place lid into position.
2. Turn the knob on the Lid to the “Vacuum” position.
3. Connect the hose to the Accessory port on the machine and the port on the canister lid.
4. Press the “Accessory” button while slightly pressing down the lid for 3-5s. The machine will start vacuuming.
5. Pressing the “Cancel” button at any time will stop the vacuum process.
6. After the vacuum process is complete, the machine will stop automatically. Remove the hose from the canister and turn the knob to “Lock” position.

Please store the vacuumed items properly. All perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent spoilage.

7. To open vacuum canister, twist knob to “Open” position.

Note :Use only canisters designed for vacuum packaging. Other containers can implode under the vacuum pressure of the Vacuum Sealer

Using To Marinate Foods

Your Buffalo Vacuum Pack Machine can also be used with a Vacuum pack canister (not supplied) to speed up marinating of food..

The machine has 2 options for marinating , Quick Marinate Mode (approx 15mins) and Normal Marinate Mode (approx 27mins).

The following instructions use the CB578 Vogue 2.5L Square vacuum canister as an example.

Note: When using the canister for marinating, the knob on the canister lid should be in the 'Open' position.

1. Place product into the canister (do not fill past 2.5L line). Make sure the canister lid is dry and the lid gasket is without any powder or food debris. Place lid into position.
2. Turn the knob on the Lid to the "open" position.
3. Connect the hose to the Accessory port on the machine and the port on the canister lid.
4. Press the "Marinate" button and choose the marinate option. Press once for Quick Marinate Mode, "1" will appear on the digital display; press twice for Normal Marinate Mode, "2" will appear on the digital display.

Note: In Quick Marinate Mode, the cycle is about 15mins, in Normal Marinate Mode, the cycle is about 27mins.

5. Press the "Start" button while slightly pressing down the lid for 3-5s. The machine will start vacuuming. When the canister reaches the correct pressure, the machine will stop automatically. Air extraction lights will continually flash from Min to Max
6. After approx 4mins (Quick Marinate Mode) or approx 8mins (Normal Marinate Mode), the canister vacuum will slowly release. Air extraction lights will continually flash from Min to Max
7. When all the Vacuum has been released the vacuum process will be repeated.
8. When the marinate process is complete, 0 will appear on the digital display and the machine will beep. Turn the canister knob to "Lock" position, remove the hose from canister..
9. Pressing the "Cancel" button at any time will stop the Marinating process.

Note :Use only canisters designed for vacuum packaging. Other containers can implode under the vacuum pressure of the Vacuum Sealer.

Cleaning, Care & Maintenance

- Always allow to cool before cleaning.
- Vacuum Chamber tray can be removed for cleaning
- Use warm, soapy water and a damp cloth to clean the appliance.
- Dry thoroughly after cleaning.
- A BUFFALO dealer or qualified technician should carry out repairs if required.

WARNING: Do not allow any water to spill into the appliance when cleaning.

Troubleshooting

Fault	Probable Cause	Action
The unit is not working	The Unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug and lead are damaged	Call BUFFALO agent or qualified technician
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Power supply	Check Power Supply
	Internal wiring fault	Call BUFFALO agent or qualified technician
Appliance does not remove all the air from the bag	Open end of bag not completely inserted	Open lid and reposition bag
	Gaskets dirty	Clean gaskets
	Open end of bag is dirty	Clean bag
	Bag may be punctured	Replace bag
	Incorrect bags used	Call Vacuum Pack machine supplier
	Suction nozzle blocked	Clear suction nozzle
Bags are not sealing correctly	Moisture in bag under the sealing bar	Ensure inside of the bag is dry and free from moisture where it is to be sealed
	Incorrect bags used	Call Vacuum Pack machine supplier
	End of bag not placed above sealing bar	Move end of bag over sealing bar
Error message E in Digital Display	Machine has overheated.	Switch off Power and leave for 20 minutes.
	Vacuum Chamber Tray not correctly located in Vacuum Chamber	Relocate Vacuum Chamber Tray into Vacuum Chamber

Technical Specification

Model	Voltage	Power	Current	Vacuum Pressure (approx.)	Dimensions h x w x d mm	Weight (kg)
GF457	**230v 50hz**	**670W**	**3A**	**≥-27.5HG / -931mbar**	**205 x 483 x 198**	**7.3**

Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin, moulded, BS1363 plug and lead, with a 3 amp fuse as standard.

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance is wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N
- Earth wire (coloured green/yellow) to terminal marked E

This appliance must be earthed, using a dedicated earthing circuit.

If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.

BUFFALO parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

BUFFALO products have been approved to carry the following symbol:

All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of BUFFALO.

Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, BUFFALO reserve the right

Veiligheidstips

- Plaatsen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties moeten door een servicemonteur/bevoegde monteur worden uitgevoerd. Verwijder geen componenten van dit product.
- Raadpleeg en volg de plaatselijke en nationale regelgeving op m.b.t. het volgende:
    - Wetgeving voor gezondheid en veiligheid op de werkplaats
    - Werkregels BS EN
    - Brandpreventie
    - IEE bekabelingsnormen
    - Bouwverordeningen
- Dit apparaat NIET in water dompelen.
- De sealbalk wordt tijdens gebruik warm. Tijdens of direct na gebruik sealbalk NIET aanraken.
- Gebruik niet de stekker om de machine uit te schakelen, gebruik altijd de knop Cancel (annuleren).
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het bestemde gebruik.
- Gebruik uitsluitend de zakken die door de leverancier/fabrikant voor het apparaat worden aanbevolen.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen komen. Verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke overheden als afval laten verwerken.
- Indien de stroomkabel beschadigd raakt, dient men deze door een BUFFALO technicus of aanbevolen vaktechnicus te laten vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen of door personen met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid
- Men dient er toezicht op te houden dat kinderen niet met het apparaat spelen

Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestatie van uw BUFFALO product.

Verpakkingsinhoud

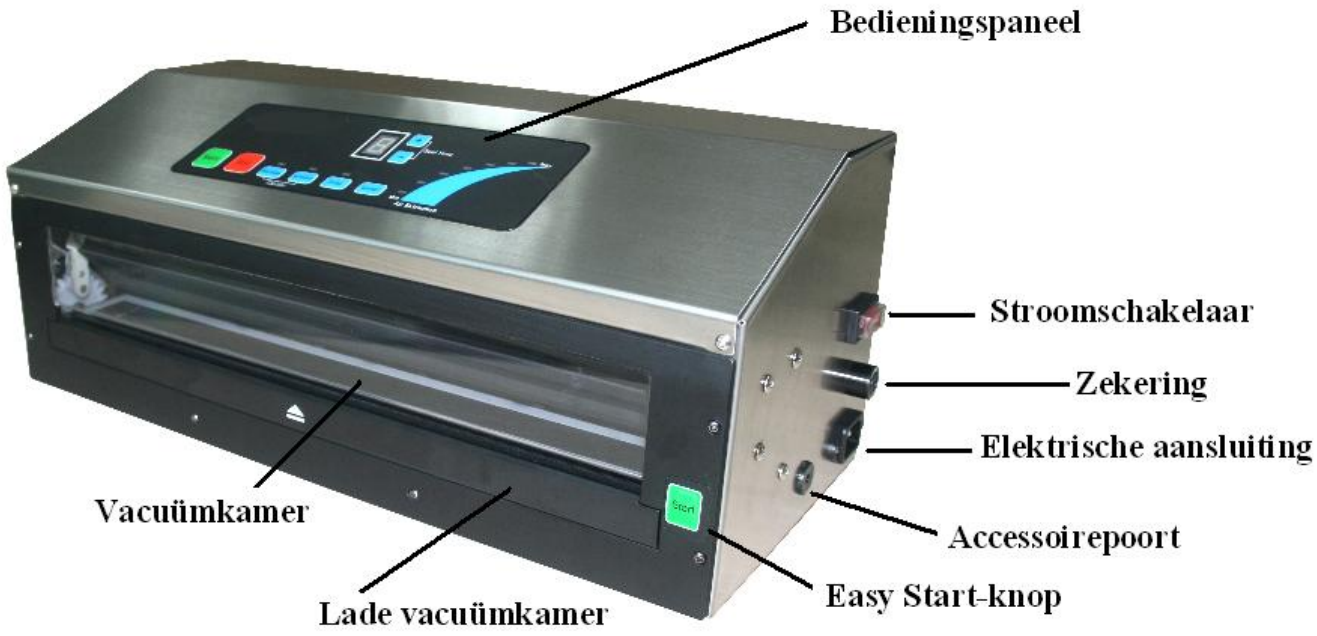
De verpakking bevat het volgende:

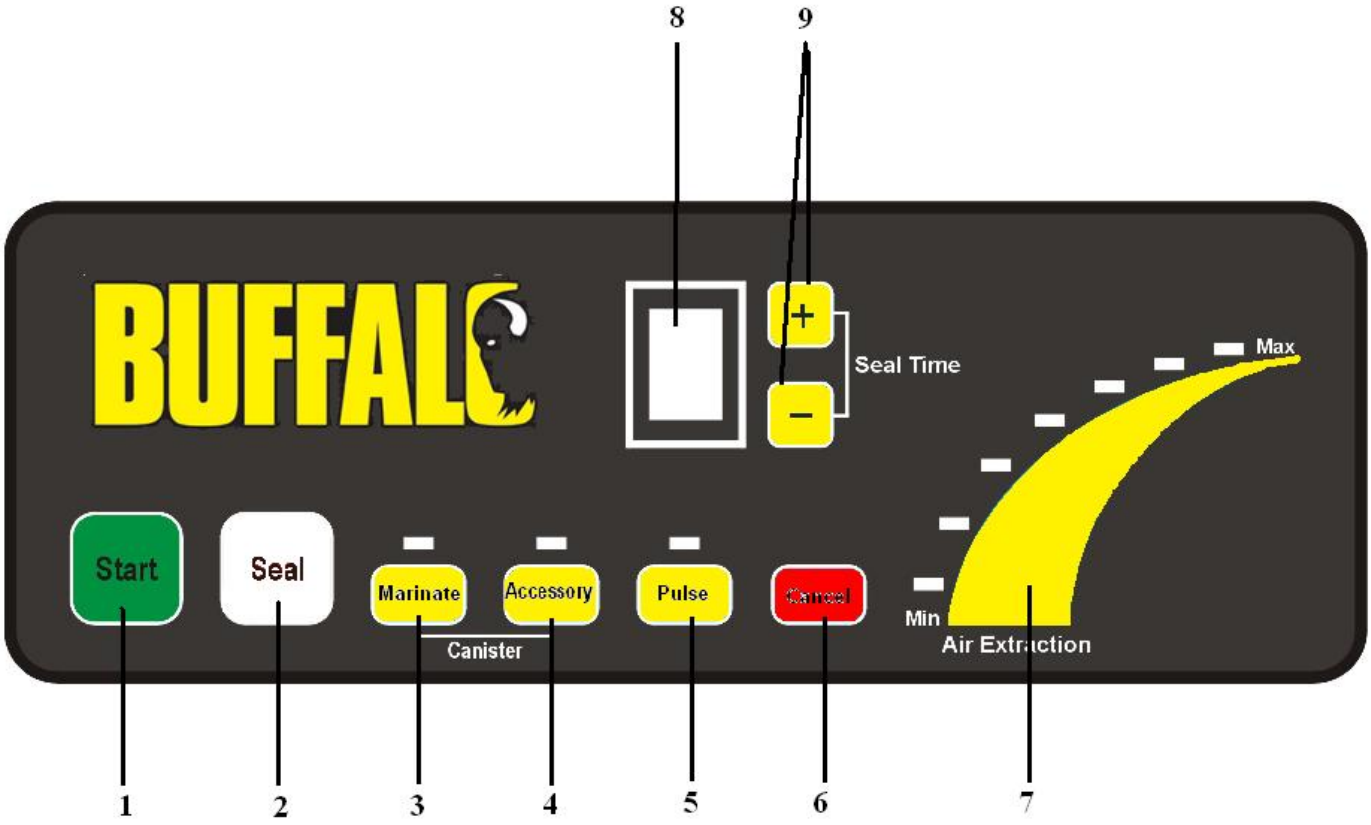
- BUFFALO Vacuümverpakkingsmachine
- Handleiding

BUFFALO is trots op de kwaliteit van haar producten en dienstverlening, en controleert de inhoud van de verpakkingen, tijdens de verpakkingsfase, op functionaliteit en schade.

Mocht uw product door transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw BUFFALO dealer.

Locatie van bedieningselementen





Bedieningselementen

1. **Auto vacuüm-knop (Start)**
   Druk op de knop "Start", de machine maakt automatisch een vacuüm en dicht de verpakking. Deze knop is alleen bestemd voor vacuümzakken/rollen.
2. **Seal-knop (Seal)**
   1. Druk op de knop "Seal" om het maken van vacuüm te stoppen en de verpakking onmiddellijk te dichten om het vermorzelen van delicate items te voorkomen.
   2. Maak aangepaste zakgroottes.
3. **Marinademodus (Marinate)**
   Voor gemarineerde levensmiddelen in vacuümblikken.
4. **Accessoire vacuüm-knop (Accessory)**
   Voor vacuümblikken (niet inbegrepen); druk op de knop "Accessoire" om de vacuümcyclus te starten. Na het voltooien van de vacuümcyclus wordt de machine automatisch gestopt ZONDER dat de verpakking wordt gedicht.
5. **Puls vacuüm-knop (Pulse)**
   Gebruik de knop "Puls" om te voorkomen dat delicate items worden vermorzeld. Druk op de knop "Puls", de machine maakt stapsgewijs een vacuüm.
6. **Cancel-knop (Cancel)**
   Stop onmiddellijk alle functies en opent de vacuümkamer.
7. **Vacuümproceslampjes**
   De lampjes geven de vacuümniveaus aan naarmate de lucht uit de zak/blik wordt gezogen
8. **Digitale display**
   1. Toont de sealtijd. De sealtijd is instelbaar van 0 tot 6 seconden. De standaardinstelling is 4 seconden.
   2. Verschijnt de melding “E” dan staat de machine in de beschermende status.
9. **Sealtijd verstelknop (“+” of “-”)**
   Pas de sealtijd aan met de knoppen “+” of “-”. Als de instelling op 0 staat dan zal de machine de verpakking niet dichten.

Werking

Steek de stekker van de vacuümverpakkingsmachine in het stopcontact en zet de stroomschakelaar aan. De ventilator wordt gestart en de lampjes gaan aan. De machine is nu gebruiksklaar. (De lampjes en de ventilator worden automatisch gestopt wanneer er gedurende 10 minuten geen handeling wordt uitgevoerd. Druk op een knop om de machine te herstarten).

Vacuümverpakken van levensmiddelen

1. Plaats het voedsel in de zak (opm.: deze machine is niet ontwikkeld voor de vacuümverpakking van vloeistoffen)
2. Laat altijd een minimale ruimte van 25 tot 50 mm vrij tot aan de bovenkant van de verpakking om een goede dichting te garanderen.
3. Plaats het open uiteinde van de zak over de sealbalk van de sealkamer. Zorg altijd dat het open verpakkingsuiteinde in de vacuümkamer zit.
4. Druk op de knop Easy Start, aan de rechterzijde van de machine (of druk op de knop Start op het bedieningspaneel)
5. De vacuümkamer wordt automatisch gesloten en de machine start de vacuümcyclus. De indicatielampje van het vacuümproces gaan van Min. tot Max. aan en tonen de status van het vacuümproces. (bereikt de druk niet de standaard van -20”Hg dan stopt het indicatielampje bij het vierde lampje). Na het voltooien van het vacuümproces gaan alle indicatielampjes uit. Vervolgens start de machine automatische de sealcyclus.
6. Tijdens het dichten van de verpakking wordt de sealtijd op de digitale display weergegeven en afgeteld tot de standaardinstelling 0.
   (Opmerking: de sealtijd is instelbaar van 0 tot 6 seconden, de standaardinstelling is 3 seconden. Als de tijdinstelling op 0

staat dan zal de machine de verpakking niet dichten).

7. Na het voltooien van de sealcyclus wordt de vacuümkamer automatisch geopend en hoort u een beep.
8. Verwijder de verpakking en controleer het vacuüm en de dichting. **(Opmerking: een heldere verpakking tijdens inspectie betekent een goede dichting. Bij een incomplete, gestippelde, verkreukte, witte of melkachtige dichting moet u de verpakking openen en het vacuüm- en sealproces opnieuw uitvoeren.)**
9. Druk op de knop "Cancel" (annuleren) om op elk moment de machine te stoppen.
10. Is een directe dichting nodig druk dan op de knop "Seal" (dichten).

Bewaar vacuümverpakte items op correcte wijze. Alle bederfelijke levensmiddelen moeten gekoeld worden bewaard of ingevroren.

De seal-functie gebruiken

1. Plaats een van de open uiteinden in de vacuümkamer (zorg dat het open uiteinde van de zak over de sealbalk ligt).
2. Druk op de knop “Seal”, de vacuümkamer wordt automatisch gesloten, de sealtijd telt af van de standaardinstelling af tot 0 en de aftelling wordt op de digitale display weergegeven. De vacuümkamer wordt automatisch geopend en hoort u een beep.
3. Verwijder de verpakking en inspecteer de dichting.

(Opmerking: een heldere verpakking tijdens inspectie betekent een goede dichting. Bij een incomplete, gestippelde, verkreukte, witte of melkachtige dichting moet u de verpakking openen en het vacuüm- en sealproces opnieuw uitvoeren.)

De Puls vacuüm-functie gebruiken

Met de "Puls" vacuüm-functie kunt de vacuümtijd en druk regelen en voorkomen dat delicate items worden vermorzeld.

1. Plaats het voedsel in de zak (opm.: deze machine is niet ontwikkeld voor de vacuümverpakking van vloeistoffen)
2. Laat altijd een minimale ruimte van 25 tot 50 mm vrij tot aan de bovenkant van de verpakking om een goede dichting te garanderen.
3. Plaats het open uiteinde van de zak over de sealbalk van de sealkamer. Zorg altijd dat het open verpakkingsuiteinde in de vacuümkamer zit.
4. Druk meerdere malen op de knop "Puls" totdat u de vereiste druk heeft bereikt.
5. Zodra u de gewenste druk heeft bereikt, drukt u op de knop "Seal" om de verpakking te dichten. De vacuümkamer wordt automatisch gesloten, de sealtijd telt af van de standaardinstelling af tot 0 en de aftelling wordt op de digitale display weergegeven. De vacuümkamer wordt automatisch geopend en hoort u een beep.
6. Verwijder de verpakking en inspecteer de dichting.

(Opmerking: een heldere verpakking tijdens inspectie betekent een goede dichting. Bij een incomplete, gestippelde, verkreukte, witte of melkachtige dichting moet u de verpakking openen en het vacuüm- en sealproces opnieuw uitvoeren.)

De machine gebruiken voor blikken

Uw vacuümverpakkingsmachine kan ook gebruikt worden voor vacuümverpakkingsblikken (niet inbegrepen).
Volg de gebruiksaanwijzingen van de CB578 Vogue 2,5 L vierkante vacuümblikken als voorbeeld.

1. Plaats het voedsel in de blik (niet boven de 2,5 L-lijn vullen). Zorg dat de blikdeksel droog is en de dekseldichtstrip vrij is van poeder of voedsel. Plaats de deksel in positie.
2. Draai de knop op de deksel naar de positie "Vacuüm".
3. Sluit de slang aan op de accessoirepoort van de machine en de poort van de blikdeksel.
4. Druk op de knop "Accessoire" terwijl u de deksel gedurende 3 tot 5 sec. licht indrukt. De machine start het vacuümproces.
5. Met behulp van de "Cancel" knop kunt u op elk moment het vacuümproces stoppen.

6. Na het voltooien van het vacuümproces wordt de machine automatisch gestopt. Verwijder de slang uit de blik en draai de knop naar de positie "Lock" (vergrendeld).

Bewaar vacuümverpakte items op correcte wijze. Alle bederfelijke levensmiddelen moeten gekoeld worden bewaard of ingevroren.

7. Om de vacuümblik te openen draait u de knop naar de positie "Open".

Opmerking: gebruik alleen blikken of houders die ontwikkeld zijn voor vacuümverpakking. Andere houders kunnen imploderen door de vacuümdruk van de vacuümdichter

Gebruiken voor gemarineerde levensmiddelen

U kunt uw Buffalo vacuümverpakkingsmachine ook voor vacuümverpakkingsblikken (niet inbegrepen) gebruiken om het marineren van levensmiddelen te versnellen.

De machine beschikt over 2 opties voor het marineren, Snelle marinademodus (ongeveer 15 min.) en Normale marinademodus (ongeveer 27 min.).

Volg de gebruiksaanwijzingen van de CB578 Vogue 2,5 L vierkante vacuümblikken als voorbeeld.

Opmerking: als u de blik gebruik voor het marneren, moet de knop van de blikdeksel in de positie "Open" staan.

1. Plaats het voedsel in de blik (niet boven de 2,5 L-lijn vullen). Zorg dat de blikdeksel droog is en de dekseldichtstrip vrij is van poeder of voedsel. Plaats de deksel in positie.
2. Draai de knop op de deksel naar de positie "Open".
3. Sluit de slang aan op de accessoirepoort van de machine en de poort van de blikdeksel.
4. Druk op de knop “Marineren” en kies de optie marineren. Druk één keer op de knop voor de Snelle marinademodus, “1” verschijnt op de digitale display; druk twee keer op de knop voor de Normale marinademodus, “2” verschijnt op de digitale display.

Opmerking: In de Snelle marinademodus bedraagt de cyclus 15 min., in de Normale marinademodus bedraagt de cyclus 27 min.

5. Druk op de knop "Start" terwijl u de deksel gedurende 3 tot 5 sec. licht indrukt. De machine start het vacuümproces. Als de houder de juiste druk heeft bereikt, wordt de machine automatisch gestopt. De luchtextractielampjes knipperen geleidelijk van Min. tot Max.
6. Na ongeveer 4 min. (Snelle marinademodus) of ongeveer 8 minuten (Normale marinademodus) wordt de vacuüm in de houder langzaam opgeheven. De luchtextractielampjes knipperen geleidelijk van Min. tot Max.
7. Nadat het vacuüm is opgeheven wordt het vacuümproces herhaald.
8. Na het voltooien van het marinadeproces verschijnt 0 op de digitale display en hoort u een beep. Draai de knop van de houder naar de positie "Lock" (vergrendeld) om de slang te verwijderen uit de houder.
9. Met een druk op de knop "Cancel" (annuleren) kunt u het marinadeproces stoppen.

Opmerking: gebruik alleen blikken of houders die ontwikkeld zijn voor vacuümverpakking. Andere houders kunnen imploderen door de vacuümdruk van de vacuümdichter.

Reiniging, zorg & onderhoud

- Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u met het schoonmaken begint.
- Voor reiniging kan de lade van de vacuümkamer worden verwijderd
- Gebruik voor de reiniging van het apparaat warm zeepwater en een vochtige doek.
- Na reiniging goed drogen.
- Eventuele reparaties moeten door een BUFFALO vertegenwoordiger of een vaktechnicus worden uitgevoerd.

WAARSCHUWING: laat tijdens reiniging niet toe dat er water in het apparaat binnendringt.

Troubleshooting

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is niet ingeschakeld	Controleer of de stroomkabel van het product is aangesloten en of het product is ingeschakeld
	Stekker en kabel zijn beschadigd	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
	De zekering in de stekker is gesprongen	Vervang de zekering in de stekker
	Stroomvoorziening	Controleer de stroomvoorziening
	Storing interne bedrading	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
De lucht in de zak wordt niet volledig weggezogen	Open uiteinde van de zak niet volledig in de kamer geplaatst	Open het deksel en plaats de zak op de juiste wijze
	Pakkingen zijn vuil	Pakkingen reinigen
	Open uiteinde van de zak is vuil	Zak reinigen
	Het kan zijn dat de zak een gaatje heeft	Vervang de zak
	Er worden zakken gebruikt die niet geschikt zijn	Neem contact op met uw leverancier van de vacuümverpakkingsmachine
	Aanzuigkop geblokkeerd	Reinig de aanzuigkop
Zakken worden niet correct gedicht	Vochtigheid in de zak onder de sealbalk.	Controleer of de binnenkant van de zak droog is en of het te dichten uiteinde niet vochtig is.
	Er worden zakken gebruikt die niet geschikt zijn	Neem contact op met uw leverancier van de vacuümverpakkingsmachine
	Het uiteinde van de zak ligt niet op de sealbalk	Leg het uiteinde van de zak over de sealbalk
Foutmelding E in de digitale display	De machine is oververhit.	Schakel de stroomschakelaar uit en laat de machine gedurende 20 minuten uitstaan.
	De lade van de vacuümkamer is niet correct geplaatst in de vacuümkamer	Plaats de lade van de vacuümkamer correct in de vacuümkamer

Technische specificaties

Model	Voltage	Vermogen	Stroom	Vacuümdruk (ca.)	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht (kg)
GF457	**230V 50hz**	**670W**	**3A**	**≥-27,5HG / -931mbar**	**205 x 483 x 198**	**7.3**

Elektrische bedrading

Dit apparaat wordt geleverd met een gevormde 3-pins BS1363 stekker en kabel, standaard met een zekering van 3 amp.

Men dient de stekker op een geschikt stopcontact aan te sluiten.

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

Stroomkabel (bruin) naar de aansluitklem gemarkeerd met L

Neutraalkabel (blauw) naar de aansluitklem gemarkeerd met N

Aardekabel (groen/geel) naar de aansluitklem gemarkeerd met E

Dit apparaat moet worden geaard met behulp van een adequaat aardingscircuit.

Bij twijfel raadpleeg een vakkundige elektricien.

De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

Productconformiteit

Het WEEE-logo op dit product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en als zodanig ook niet mag worden verwerkt. Ter preventie van mogelijke gevaren voor de gezondheid van personen en/of voor het milieu, dient men dit product als afval te verwerken in overeenstemming met het voorgeschreven en milieuveilige recyclingproces. Raadpleeg uw productleverancier of uw plaatselijk afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste afvalverwerking van dit product.

De onderdelen van BUFFALO producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.

BUFFALO producten zijn goedgekeurd en voorzien van het volgende symbool:

Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van BUFFALO deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen.

Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt BUFFALO het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen

Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Keine Bauteile von diesem Produkt entfernen.
- Für folgende Aspekte sind die lokalen und nationalen Normen und Vorschriften heranzuziehen:
    - Arbeitsschutzvorschriften
    - BS EN Verhaltenspraktiken
    - Brandschutzvorschriften
    - IEE-Anschlussvorschriften
    - Bauvorschriften
- Das Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- Die Versiegelungsleiste wird während des Gebrauchs heiß. Die Versiegelungsleiste während des Gebrauchs oder unmittelbar danach NICHT berühren.
- Nicht den Netzstecker ziehen, um das Gerät auszuschalten. Stets die Stop-/Starttaste benutzen.
- Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Nur die vom Anbieter/Hersteller für das Gerät empfohlenen Beutel verwenden.
- Das Gerät stets ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Nicht zum Gebrauch im Freien geeignet.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgen.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem BUFFALO-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.
- Dieses Gerät sollte nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts geschult wurden bzw. ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßem Betrieb kann Ihr BUFFALO-Produkt optimale Leistung erzielen.

Lieferumfang

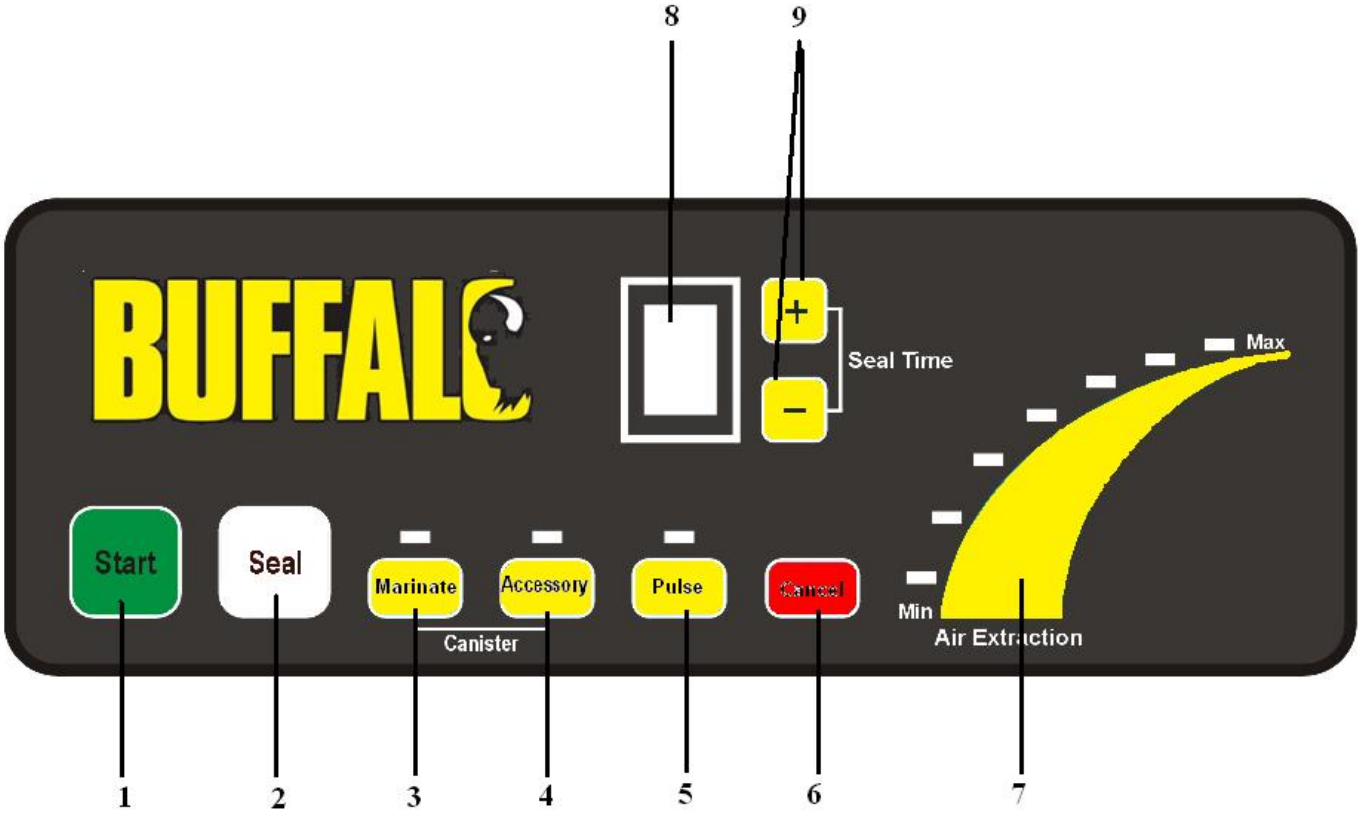
Folgende Teile befinden sich in der Verpackung:

- BUFFALO Vakuumverpackungsmaschine
- Bedienungsanleitung

BUFFALO ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.

Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren BUFFALO-Händler.

Bedienelemente



Bedienelemente

1. **Auto-Vakuum-Taste (Start)**
   Start drücken. Das Gerät erzeugt ein Vakuum und versiegelt automatisch. Diese Taste dient nur zur Steuerung der Vakuumbeutel/-rolle.
2. **Versiegelungstaste (Seal)**
   1. Die Taste „Seal“ (Versiegeln) drücken, um den Vakuumprozess zu stoppen und das Material sofort zu versiegeln, damit empfindliche Teile nicht beschädigt werden.
   2. Beutel in individueller Größe versiegeln.
3. **Mariniermodus (Marinate)**
   Zum Marinieren von Nahrungsmitteln in Vakuumbehältern.
4. **Vakuumtaste für Zubehör (Accessory)**
   Für Vakuumbehälter (nicht im Lieferumfang) auf „Zubehör“ drücken. Das Gerät startet daraufhin den Vakuum-Zyklus. Nach dem Vakuum-Zyklus stoppt das Gerät automatisch, OHNE zu versiegeln.
5. **Vakuum-Impulstaste (Pulse)**
   Die „Pulse“-Taste drücken, um ein Zerdrücken empfindlicher Artikel zu vermeiden. „Pulse“ drücken. Das Gerät erzeugt das Vakuum schrittweise.
6. **Abbrechen (Cancel)**
   Stoppt sofort alle Funktionen und öffnet die Vakuumkammer.
7. **Anzeigelampen für den Vakuumprozess**
   Zeigt das Vakuum beim Absaugen der Luft aus dem Beutel/Behälter
8. **Digitalanzeige**
   1. Zeigt die Versiegelungszeit an. Diese Zeitdauer kann auf einen Wert zwischen 0 und 6 Sekunden eingestellt werden. Die Standardeinstellung ist 4 Sekunden.
   2. Wenn „E“ angezeigt wird, befindet sich das Gerät im geschützten Status.
9. **Einstelltaste für die Versiegelungszeit („+“ oder „-“)**
   Einfach die Versiegelungszeit mit den Tasten „+“ oder „–“ nach „oben“ oder „unten“ regulieren. In der Einstellung „0“ versiegelt das Gerät nicht.

Betrieb

Das Vakuumgerät an die Steckdose anschließen und die Ein-/Austaste drücken. Das Gebläse startet und die Lampen leuchten auf. Nun kann das Gerät verwendet werden. (Anzeigelampen und Gebläse stoppen automatisch nach 10 Minuten, wenn nichts geschieht. Eine beliebige Taste drücken, um das Gerät neu zu starten.)

Speisen luftdicht verpacken

1. Die Speisen in den Beutel geben. (Hinweis: Das Gerät ist nicht zum luftdichten Versiegeln von Flüssigkeiten konzipiert.)
2. Am oberen Beutelrand mindestens 25 - 50 mm Abstand lassen, um eine gute Versiegelung sicherzustellen.
3. Das offene Beutelende auf die Kammerdichtung legen. Bitte darauf achten, dass das offene Ende in der Vakuumkammer positioniert wird.
4. Die „Easy Start“-Taste rechts am Gerät (oder die Start-Taste auf dem Bedienfeld) drücken.
5. Die Vakuumkammer schließt automatisch, das Gerät wechselt in den Vakuumzyklus. Die Anzeigelampen für den Vakuumprozess leuchten von Min. bis Max. auf und zeigen damit den Status des Vakuumprozesses an. (Wenn der Druck nicht den Standardwert von -20"Hg erreicht, stoppt die Anzeigelampe bei der vierten Lampe.) Nach dem Vakuumprozess erlöschen alle Anzeigelampen. Dann wechselt das Gerät automatisch in den Versiegelungszyklus.

6. Beim Versiegeln wird die Versiegelungszeit auf dem digitalen Display angezeigt und es erfolgt ein Countdown von der Standardeinstellung zu 0.
   (Hinweis: Die Versiegelungszeit kann auf einen Wert zwischen 0 und 6 Sekunden eingestellt werden, der Standardwert ist 3 Sekunden. In der Einstellung 0 versiegelt das Gerät nicht.)
7. Nach dem Versiegelungszyklus öffnet sich die Vakuumkammer automatisch und es ertönt ein Piepton.
8. Den Beutel entnehmen und Vakuum und Versiegelung überprüfen. **(Hinweis: Eine gute Versiegelung sieht transparent aus. Wenn die Versiegelung fleckig, unvollständig, knittrig, weiß oder milchig ist, versiegelten Abschnitt entfernen und Vakuum- und Versiegelungsprozess erneut durchführen.)**
9. „Cancel“ drücken, um das Gerät sofort zu stoppen.
10. Wenn eine sofortige Versiegelung nötig ist, einfach die Taste „Seal“ drücken.

Die versiegelten Artikel bitte sorgfältig lagern. Verderbliche Lebensmittel müssen gekühlt oder tiefgekühlt werden, damit sie nicht verderben.

Funktion Versiegeln

1. Ein offenes Beutelende in die Vakuumkammer einführen (darauf achten, dass das offene Ende über der Versiegelungsleiste liegt.)
2. Die Taste Seal“dücken. Die Vakuumkammer schließt automatisch, die Versiegelungszeit führt einen Countdown von der Standardeinstellung zu 0 durch (angezeigt auf dem digitalen Display). Die Vakuumkammer öffnet sich automatisch und es ertönt ein Piepton.
3. Beutel entfernen und Beutel und Versiegelung prüfen.

(Hinweis: Eine gute Versiegelung sieht transparent aus. Wenn die Versiegelung fleckig, unvollständig, knittrig, weiß oder milchig ist, versiegelten Abschnitt entfernen und Vakuum- und Versiegelungsprozess erneut durchführen.)

Impuls-Vakuum-Funktion

Die Impuls-Vakuum-Funktion steuert die Vakuumzeit und den Vakuumdruck und verhindert so ein Zerquetschen empfindlicher Artikel.

1. Die Speisen in den Beutel geben. (Hinweis: Das Gerät ist nicht zum luftdichten Versiegeln von Flüssigkeiten konzipiert.)
2. Am oberen Beutelrand mindestens 25 - 50 mm Abstand lassen, um eine gute Versiegelung sicherzustellen.
3. Das offene Beutelende auf die Kammerdichtung legen. Bitte darauf achten, dass das offene Ende in der Vakuumkammer positioniert wird.
4. Die Taste „Pulse“ gedrückt halten, bis der gewünschte Druck erreicht ist.
5. Wenn der Druck die gewünschte Höhe erreicht, die Taste „Seal“ drücken, um mit der Versiegelung zu beginnen. Die Vakuumkammer schließt automatisch, die Versiegelungszeit führt einen Countdown von der Standardeinstellung zu 0 durch (angezeigt auf dem digitalen Display). Die Vakuumkammer öffnet sich automatisch und es ertönt ein Piepton.
6. Beutel entfernen und Beutel und Versiegelung prüfen.

(Hinweis: Eine gute Versiegelung sieht transparent aus. Wenn die Versiegelung fleckig, unvollständig, knittrig, weiß oder milchig ist, versiegelten Abschnitt entfernen und Vakuum- und Versiegelungsprozess erneut durchführen.)

Einsatz zusammen mit einem Behälter

Ihre Vakuumverpackungsmaschine kann auch für Vakuumbehälter (nicht im Lieferumfang) verwendet werden.
Bei den folgenden Anweisungen wird der quadratische Behälter CB578 Vogue 2.5L verwendet.

1. Das Produkt in den Behälter geben (nicht über die 2,5 l Linie hinaus). Darauf achten, dass der Deckel des Behälters trocken ist und die Deckeldichtung weder Pulver- noch Lebensmittelrückstände aufweist. Deckel in Position bringen.
2. Den Knopf am Deckel in die Position „Vakuum“ bringen.
3. Den Schlauch an die Zubehörbuchse am Gerät und die Buchse am Behälterdeckel anschließen.
4. Die Taste „Accessory“ drücken und gleichzeitig den Deckel 3-5 Sekunden lang sanft herunterdrücken. Das Gerät startet den Vakuumprozess.
5. Das Betätigen der Taste „Cancel” stoppt sofort den Vakuumprozess.
6. Nach Abschluss des Vakuumprozesses stoppt das Gerät automatisch. Den Schlauch vom Behälter abziehen und den Knopf in die Position „Lock“ (Verriegelt) bewegen.

   Die versiegelten Artikel bitte sorgfältig lagern. Verderbliche Lebensmittel müssen gekühlt oder tiefgekühlt werden, damit sie nicht verderben.
7. Zum Öffnen des Vakuumbehälters den Knopf in die Position „Open" (Geöffnet) bewegen.

Hinweis: Nur Behälter verwenden, die für eine Vakuumverpackung geeignet sind. Andere Behälter können unter dem Vakuumdruck des Versiegelungsmechanismus implodieren.

Lebensmittel marinieren

Die Buffalo-Vakuumverpackungsmaschine kann auch für Vakuumbehälter (nicht im Lieferumfang) zum schnelleren Marinieren von Lebensmitteln verwendet werden.
Es gibt zwei Marinieroptionen: **Schnellmarinieren** (rund 15 Min.) und **Normales Marinieren** (rund 27 Min.).
Bei den folgenden Anweisungen wird der Quadratische Behälter CB578 Vogue 2.5L verwendet.

Hinweis: Beim Verwenden des Behälters zum Marinieren sollte sich der Knopf am Behälter in der Position „Open“ (Geöffnet) befinden.

1. Das Produkt in den Behälter geben (nicht über die 2,5 l Linie hinaus). Darauf achten, dass der Deckel des Behälters trocken ist und die Deckeldichtung weder Pulver- noch Lebensmittelrückstände aufweist. Deckel in Position bringen.
2. Den Knopf am Deckel in die Position „Open“ (Geöffnet) bringen.
3. Den Schlauch an die Zubehörbuchse am Gerät und die Buchse am Behälterdeckel anschließen.
4. **Den Knopf „Marinate“ (Marinieren) drücken und die Option „Marinate“ (Marinieren) wählen. Einmal für schnelles Marinieren (Quick Marinate) drücken. „1“ erscheint im** Display**; zweimal drücken für normales Marinieren (Normal Marinate), „2“ erscheint im** Display**.**

Hinweis: Beim schnellen Marinieren dauert der Zyklus rund 15 Minuten, beim normalen Marinieren rund 27 Minuten.

5. Die Taste „Start“ drücken und gleichzeitig den Deckel 3-5 Sekunden lang sanft herunterdrücken. Das Gerät startet den Vakuumprozess. **Wenn der Behälter den korrekten Druck erreicht, stoppt das Gerät automatisch. Die Lampen zur Luftabsaugung blinken ständig von Min. bis Max.**
6. **Nach ca. 4 Minuten (schnelles Marinieren) oder rund 8 Minuten (normales Marinieren) löst sich das Vakuum für den Behälter langsam. Die Lampen zur Luftabsaugung blinken ständig von Min. bis Max.**
7. Wenn das gesamte Vakuum gelöst ist, wiederholt sich der Vakuumprozess.
8. Nach Abschluss des Marinierprozesses wird 0 im Display eingeblendet und das Gerät piept. Den Knopf am Behälter auf „Lock“ (Verriegelt) stellen und den Schlauch vom Behälter abziehen.
9. Das Betätigen der Taste „Cancel” stoppt sofort den Marinierprozess.

Hinweis: Nur Behälter verwenden, die für eine Vakuumverpackung geeignet sind. Andere Behälter können unter dem Vakuumdruck des Versiegelungsmechanismus implodieren.

Reinigung, Pflege und Wartung

- Vor dem Reinigen warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Der Einsatz der Vakuumkammer kann zur Reinigung entfernt werden.
- Das Gerät mit einer warmen Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen.
- Nach dem Reinigen gründlich trocknen.
- Erforderliche Reparaturen sollten von einem BUFFALO-Händler oder einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden.

VORSICHT: Während der Reinigung darf kein Wasser in das Gerät gelangen.

Störungssuche

Störung	Vermutliche Ursache	Maßnahme
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
	Sicherung im Stecker ist durchgebrannt	Neue Sicherung in den Stecker einsetzen
	Stromzufuhr	Stromzufuhr überprüfen
	Interner Vernetzungsfehler	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
Gerät entfernt nicht die gesamte Luft aus dem Beutel	Offenes Beutelende ist nicht vollständig eingeführt	Deckel öffnen und Beutel neu positionieren
	Dichtungen verschmutzt	Dichtungen reinigen
	Offenes Beutelende ist verschmutzt	Beutel reinigen
	Beutel könnte Löcher haben	Beutel auswechseln
	Falsche Beutel verwendet	Hersteller/Anbieter der Vakuumverpackungsmaschine anrufen
	Saugdüse blockiert	Saugdüse reinigen
Beutel sind nicht korrekt versiegelt	Feuchtigkeit im Beutel unter der Versiegelungsleiste	Darauf achten, dass der Beutel beim Versiegeln trocken und frei von Feuchtigkeit ist
	Falsche Beutel verwendet	Hersteller/Anbieter der Vakuumverpackungsmaschine anrufen
	Beutelende liegt nicht über der Versiegelungsleiste	Beutelende über die Versiegelungsleiste schieben
Fehlermeldung E im Display	Gerät überhitzt.	Strom ausschalten und 20 Minuten waren.
	Vakuumkammer – Einsatz nicht korrekt in Kammer eingesetzt	Einsatz richtig in Kammer einsetzen

Technische Spezifikationen

Modell	Spannung	Leistung	Stromstärke	Vakuumdruck (ca.)	Abmessungen (H x B x T) mm	Gewicht (kg)
GF457	**230v 50hz**	**670W**	**3A**	**≥-27,5HG / -931mbar**	**205 x 483 x 198**	**7,3**

Elektroanschlüsse

Dieses Gerät wird standardmäßig mit einem geformten 3-Pin-Stecker mit 3A-Sicherung gemäß BS1363 und mit Kabel geliefert.

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

- Stromführender Leiter (braun) an Klemme L
- Neutralleiter (blau) an Klemme N
- Erdleiter (grün/gelb) an Klemme E

Das Gerät muss über eine spezielle Erdleitung geerdet werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem erforderlichen Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation deutet darauf hin, dass das Produkt nicht im normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Gesundheits- bzw. Umweltschäden zu vermeiden, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recycling-Prozess entsorgt werden. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an den Lieferanten oder die für Müllentsorgung zuständige Behörde in Ihrer Nähe.

Alle BUFFALO-Produkte werden strengen Tests unterzogen, um die Einhaltung von Normen und Spezifikationen internationaler und nationaler Behörden und unabhängiger Organisationen zu gewährleisten.

BUFFALO-Produkte dürfen durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:

Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Erlaubnis von BUFFALO weder ganz noch auszugsweise in irgendeiner Form und auf irgendeinem Wege – ob elektronisch, mechanisch, durch Fotokopieren oder anderweitig – vervielfältigt oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei Drucklegung korrekt sind. BUFFALO behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Conseils de sécurité

- Poser l'appareil sur une surface plane et stable.
- Un agent de service / technicien qualifié doit effectuer toute installation et réparation, le cas échéant. Ne retirer aucun des composants du produit.
- Se reporter aux normes locales et nationales pour garantir la conformité à :
    - la législation sur l'hygiène et la sécurité au travail,
    - les codes de pratiques BS EN,
    - les mesures de prévention des incendies,
    - les réglementations sur le câblage IEE,
    - les réglementations du bâtiment.
- NE PAS immerger l'appareil dans l'eau.
- La barre de soudure chauffe lors de l'utilisation. NE PAS toucher la barre de soudure pendant ou immédiatement après son utilisation.
- Ne pas éteindre l'appareil au niveau de la prise. Toujours utiliser le bouton Cancel.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est conçu.
- Utiliser uniquement les sacs recommandés par le fournisseur / fabricant avec cet appareil.
- Toujours éteindre et débrancher l'alimentation électrique de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne convient pas pour une utilisation en extérieur.
- Conserver tous les emballages hors de la portée des enfants. Jeter les emballages conformément aux réglementations émises par les autorités locales.
- Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un agent BUFFALO ou un technicien qualifié agréé afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, sauf sous la supervision ou les instructions relatives à son utilisation par la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Introduction

Veuillez prendre quelques minutes pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous obtiendrez des performances optimales de votre produit BUFFALO en l'entretenant et en l'utilisant correctement.

Contenu de l'emballage

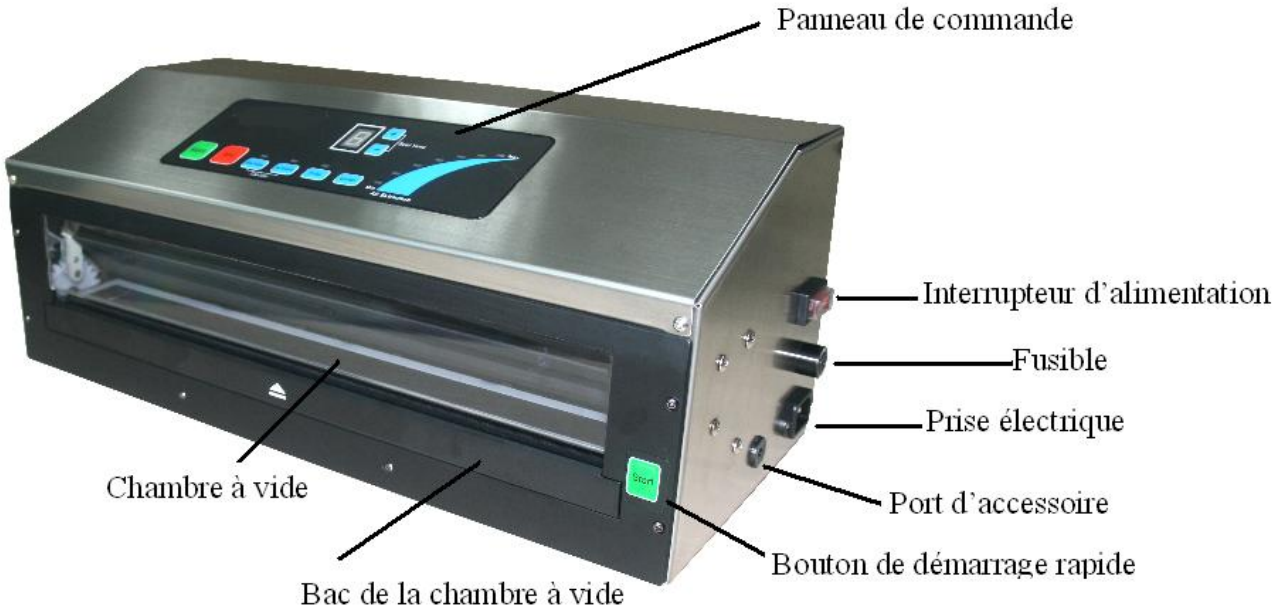
Les éléments suivants sont inclus :

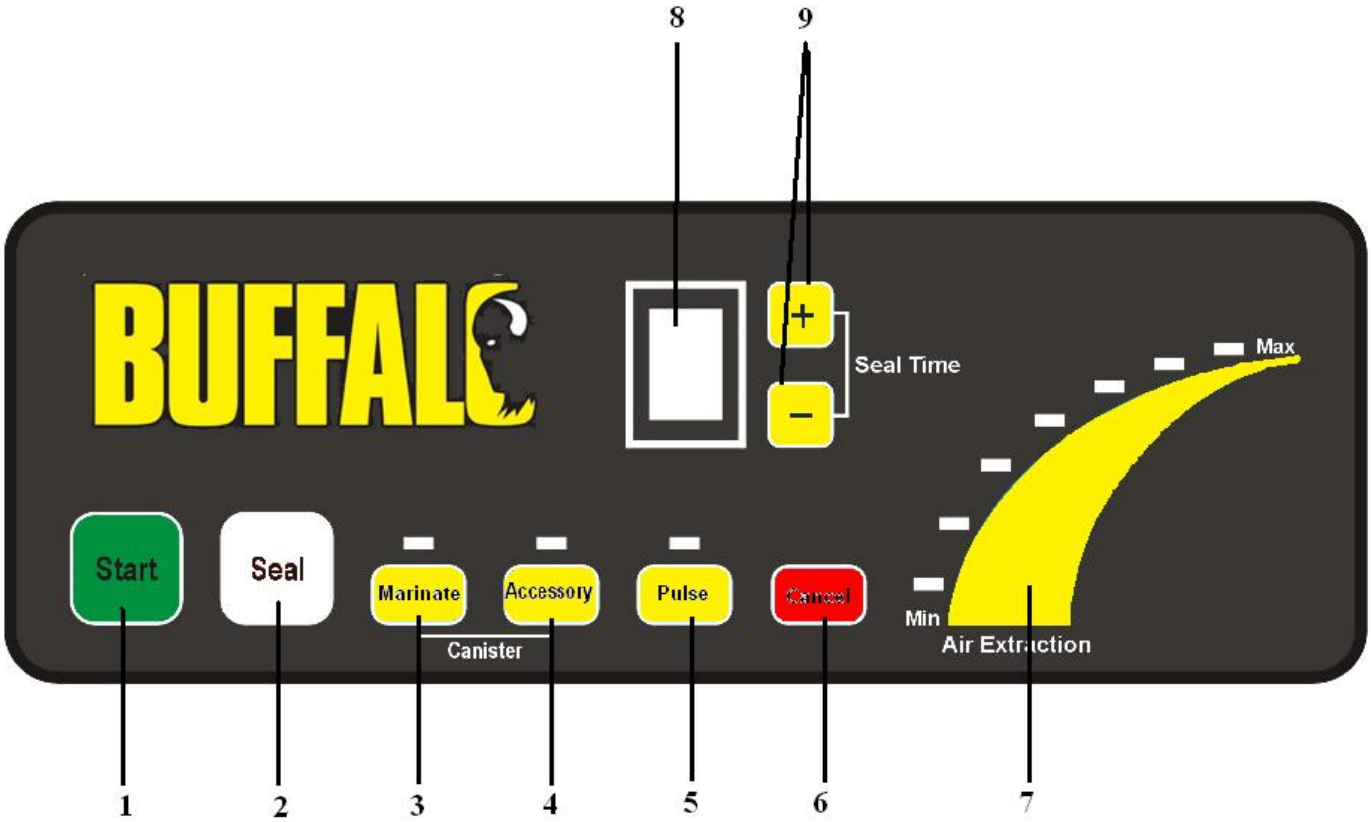
- Machine à emballer sous vide BUFFALO
- Mode d'emploi

BUFFALO est fier d'offrir qualité et service en s'assurant qu'au moment de l'emballage, le contenu fourni est en parfait état de fonctionnement et exempt de tout défaut.

En cas de dégâts causés suite au transport, veuillez contacter immédiatement votre revendeur BUFFALO.

Commandes


Panneau de commande
Interrupteur d'alimentation
Fusible
Prise électrique
Port d'accessoire
Bouton de démarrage rapide
Chambre à vide
Bac de la chambre à vide


8
9
BUFFALO
+
−
Seal Time
Max
Min
Air Extraction
Start
Seal
Marinate
Accessory
Canister
Pulse
Cancel
1
2
3
4
5
6
7

Commandes

1. **Bouton de mise sous vide automatique (Start)**
   Appuyer sur le bouton Start pour une mise sous vide et une soudure automatiques. Ce bouton convient uniquement pour les sacs / rouleaux sous vide.
2. **Bouton de soudure (Seal)**
   1. Appuyer sur le bouton Seal pour mettre fin à la mise sous vide et souder instantanément le sac afin d'éviter d'écraser les articles délicats.
   2. Permet de faire des sacs sur mesure.
3. **Mode Marinade (Marinate)**
   Pour mariner les aliments dans des récipients sous vide.
4. **Bouton Accessoire sous vide (Accessory)**
   Pour les récipients sous vide (non fournis), appuyer sur le bouton Accessory. L'appareil démarre le cycle de mise sous vide. Une fois ce cycle terminé, l'appareil s'arrête automatiquement SANS procéder à la soudure.
5. **Bouton Mise sous vide par impulsion (Pulse)**
   Utiliser le bouton Pulse pour éviter d'écraser les articles délicats. Appuyer sur le bouton Pulse pour que l'appareil procède à la mise sous vide par étapes.
6. **Bouton Annuler (Cancel)**
   Arrête immédiatement toutes les fonctions et ouvre la chambre à vide.
7. **Voyants de fonctionnement de la mise sous vide**
   Affiche le niveau du vide lorsque le sac / récipient est enlevé.
8. **Affichage numérique**
   1. Affiche la durée de soudure. Cette durée est réglable de 0 à 6 secondes. Le paramètre par défaut est de 4 secondes.
   2. Lorsque E est affiché, l'appareil est en mode de protection.
9. **Bouton de réglage de la durée de soudure (+ ou -)**
   Augmenter ou réduire simplement la durée de soudure à l'aide des touches + ou -. L'appareil ne procède pas à la soudure lorsque cette valeur est définie sur 0.

Fonctionnement

Brancher la machine d'emballage sous vide et la mettre sous tension. Le ventilateur se met en marche et les voyants s'allument. La machine est alors prête à l'emploi. (Le voyant lumineux et le ventilateur s'arrêtent automatiquement après toute période d'inactivité de 10 minutes. Appuyer sur n'importe quel bouton pour redémarrer la machine.)

Emballage d'aliments sous vide

1. Placer les aliments dans le sac (remarque : cet appareil n'est pas conçu pour conditionner des liquides sous vide).
2. Laisser un espace minimum de 25 à 50 mm en haut du sac pour garantir l'étanchéité du sac.
3. Placer l'extrémité ouverte du sac sur le joint d'étanchéité de la chambre. Veiller à ce que l'extrémité ouverte se trouve bien dans la chambre à vide.
4. Appuyer sur le bouton de démarrage rapide situé sur le côté droit de l'appareil (ou appuyer sur le bouton Start du panneau de commande).
5. La chambre à vide se ferme automatiquement et démarre le cycle de mise sous vide. Les voyants s'allument du minimum au maximum pour indiquer la progression de la mise sous vide. (Si la pression n'atteint pas la valeur standard de -20”Hg, le voyant lumineux s'arrête à la quatrième étape). Une fois la mise sous vide terminée, tous les voyants lumineux s'éteignent. La machine passe alors automatiquement au cycle de soudure.

6. Lors de la soudure, la durée est indiquée sur l'écran numérique, ainsi qu'un compte à rebours de la durée de soudure par défaut. **(Remarque : la durée de soudure est réglable de 0 à 6 secondes, le paramètre par défaut étant de 3 secondes. L'appareil ne procède pas à la soudure lorsque cette valeur est définie sur 0.)**
7. Une fois le cycle de soudure terminé, la chambre à vide s'ouvre automatiquement et émet un bip sonore.
8. Prendre le sac pour vérifier la mise sous vide et la soudure. **(Remarque : un sac bien scellé est transparent. Si la partie soudée est tâchée, incomplète, non lisse, blanche ou opaque, la défaire et recommencer le processus de mise sous vide et de soudure.)**
9. Appuyer sur le bouton Cancel pour arrêter la machine à tout moment.
10. Pour une soudure instantanée, il suffit d'appuyer sur le bouton Seal.

Les articles sous vide doivent être conservés de manière appropriée. Toutes les denrées périssables doivent être réfrigérées ou congelées afin d'éviter toute détérioration.

Utiliser la fonction de mise sous vide Seal

1. Placer l'une des extrémités ouvertes du sac dans la chambre à vide (en veillant à ce que l'extrémité ouverte se trouve bien sur la barre de soudure).
2. Appuyer sur le bouton Seal. La chambre à vide se ferme automatiquement. Un compte à rebours de la durée de soudure par défaut s'affiche sur l'écran numérique. La chambre à vide s'ouvre automatiquement et émet un bip sonore.
3. Retirer le sac et contrôler l'étanchéité.

(Remarque : un sac bien scellé est transparent. Si la partie soudée est tâchée, incomplète, non lisse, blanche ou opaque, la défaire et recommencer le processus de mise sous vide et de soudure.)

Utiliser la fonction de mise sous vide par impulsion Pulse Vacuum

La fonction de mise sous vide Pulse peut être utilisée pour contrôler la durée et la pression de la mise sous vide afin d'éviter d'écraser les articles délicats.

1. Placer les aliments dans le sac (remarque : cet appareil n'est pas conçu pour conditionner des liquides sous vide).
2. Laisser un espace minimum de 25 à 50 mm en haut du sac pour garantir l'étanchéité du sac.
3. Placer l'extrémité ouverte du sac sur le joint d'étanchéité de la chambre. Veiller à ce que l'extrémité ouverte se trouve bien dans la chambre à vide.
4. Appuyer de manière continue sur le bouton Pulse jusqu'à obtenir la pression désirée.
5. Une fois la pression au niveau désiré, appuyer sur le bouton Seal pour démarrer la soudure. La chambre à vide se ferme automatiquement. Un compte à rebours de la durée de soudure par défaut s'affiche sur l'écran numérique. La chambre à vide s'ouvre automatiquement et émet un bip sonore.
6. Retirer le sac et contrôler l'étanchéité.

(Remarque : un sac bien scellé est transparent. Si la partie soudée est tâchée, incomplète, non lisse, blanche ou opaque, la défaire et recommencer le processus de mise sous vide et de soudure.)

Utiliser un récipient

Votre machine d'emballage sous vide peut également être utilisée avec des récipients sous vide (non fournis).
Un récipient sous vide carré de 2,5 l Vogue CB578 est utilisé dans les instructions suivantes.

1. Placer le produit dans le récipient (ne pas remplir au-delà de la ligne des 2,5 l). Vérifier que le couvercle du récipient est bien sec et que le joint est exempt de toute poudre ou débris alimentaires. Fermer le couvercle.
2. Tourner le bouton du couvercle sur la position Vacuum.
3. Brancher le flexible au port Accessory de la machine et au port du couvercle du récipient.
4. Appuyer sur le bouton Accessory tout en appuyant légèrement sur le couvercle pendant 3 à 5 s. La machine démarre la mise sous vide.
5. Appuyer sur le bouton Cancel à tout moment pour interrompre la mise sous vide.
6. Une fois la mise sous vide terminée, la machine s'arrête automatiquement. Retirer le flexible du récipient et tourner le bouton sur la position Lock.

   Les articles sous vide doivent être conservés de manière appropriée. Toutes les denrées périssables doivent être réfrigérées ou congelées afin d'éviter toute détérioration.
7. Pour ouvrir le récipient sous vide, tourner le bouton sur la position Open.

Remarque : utiliser uniquement des récipients conçus pour le conditionnement sous vide. Les autres récipients peuvent imploser sous la pression de la mise sous vide de l'appareil.

Utiliser la machine pour mariner des aliments

Votre machine d'emballage sous vide Buffalo peut également être utilisée avec un récipient sous vide (non fourni) pour accélérer la marinade des aliments.
Il existe deux options pour les marinades, le mode de marinade rapide (15 min environ) et le mode de marinade normal (27 min environ).
Un récipient sous vide carré de 2,5 l Vogue CB578 est utilisé dans les instructions suivantes.

Remarque : lors de l'utilisation d'un récipient pour les marinades, le bouton du couvercle du récipient doit être en position Open.

1. Placer le produit dans le récipient (ne pas remplir au-delà de la ligne des 2,5 l). Vérifier que le couvercle du récipient est bien sec et que le joint est exempt de toute poudre ou débris alimentaires. Fermer le couvercle.
2. Tourner le bouton du couvercle sur la position Open.
3. Brancher le flexible au port Accessory de la machine et au port du couvercle du récipient.
4. Appuyer sur le bouton Marinate et choisir l'option de marinade. Appuyer une fois pour le mode de marinade rapide (1 s'affiche sur l'écran numérique). Appuyer deux fois pour le mode de marinade normal (2 s'affiche alors sur l'écran numérique).

Remarque : le cycle dure environ 15 minutes en mode rapide et 27 minutes en mode normal.

5. Appuyer sur le bouton Start tout en appuyant légèrement sur le couvercle pendant 3 à 5 s. La machine démarre la mise sous vide. La machine s'arrête automatiquement lorsque le récipient atteint la pression désirée. Les voyants d'extraction d'air continuent de clignoter de Min à Max.
6. Après 4 minutes environ (mode de marinade rapide) ou 8 minutes environ (mode de marinade normal), le vide du récipient diminue lentement. Les voyants d'extraction d'air continuent de clignoter de Min à Max.
7. Une fois la pression du récipient revenue à la normale, un nouveau cycle de mise sous vide démarre.
8. Une fois le processus de marinade terminé, 0 s'affiche sur l'écran numérique et la machine émet un bip sonore. Tourner le bouton du récipient dans la position Lock et retirer le flexible du récipient.
9. Appuyer sur le bouton Cancel à tout moment pour interrompre la marinade.

Remarque : utiliser uniquement des récipients conçus pour le conditionnement sous vide. Les autres récipients peuvent imploser sous la pression de la mise sous vide de l'appareil.

Nettoyage, entretien et maintenance

- Toujours le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Le bac de la chambre à vide peut être retiré pour être nettoyé.
- Utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide pour nettoyer l'appareil.
- Essuyer minutieusement après le nettoyage.
- Toute réparation nécessaire doit être effectuée par un revendeur BUFFALO ou un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT : Veiller à éviter que l'eau ne rentre dans l'appareil lors du nettoyage.

Résolution des problèmes

Défaillance	Cause probable	Action
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas sous tension.	Vérifier que l'appareil est branché correctement et sous tension.
	La prise et le cordon sont abîmés.	Appeler l'agent ou le technicien qualifié BUFFALO.
	Le fusible de la prise a sauté.	Remplacer le fusible de la prise.
	Alimentation	Vérifier l'alimentation.
	Défaut de câblage interne.	Appeler l'agent ou le technicien qualifié BUFFALO.
L'appareil ne retire pas tout l'air du sac.	L'extrémité ouverte du sac n'est pas complètement insérée dans l'appareil.	Ouvrir le couvercle et repositionner le sac.
	Les joints sont sales.	Nettoyer les joints.
	L'extrémité ouverte du sac est sale.	Nettoyer le sac.
	Le sac peut être percé.	Remplacer le sac.
	Des sacs inappropriés sont utilisés.	Appeler le fournisseur de la machine à emballer sous vide.
	L'embout d'aspiration est bloqué.	Nettoyer l'embout d'aspiration.
Les sacs ne sont pas scellés correctement.	Il y a de l'humidité dans le sac sous la barre de soudure.	Vérifier que l'intérieur du sac est sec et exempt d'humidité à l'endroit de la soudure.
	Des sacs inappropriés sont utilisés.	Appeler le fournisseur de la machine à emballer sous vide.
	L'extrémité du sac n'est pas placée sur la barre de soudure.	Déplacer l'extrémité du sac sur la barre de soudure.
Message d'erreur E sur l'écran numérique	La machine a surchauffé.	La mettre hors tension pendant 20 minutes.
	Le bac de la chambre à vide n'est pas positionné correctement.	Repositionner le bac dans la chambre à vide.

Caractéristiques techniques

Modèle	Tension	Puissance	Courant	Pression du vide (approximative)	Dimensions h x l x p mm	Poids (en kg)
GF457	**230 V 50 Hz**	**670 W**	**3 A**	**≥-27,5 HG / -931 mbar**	**205 x 483 x 198**	**7,3**

Câblage électrique

Cet appareil est fourni avec une prise BS1363 moulée à 3 broches avec cordon équipée d'un fusible de 3 A en série.

La prise doit être branchée dans une prise secteur appropriée.

Le câblage de l'appareil est le suivant :

- Fil de phase (marron) au terminal L
- Fil neutre (bleu) au terminal N
- Fil de terre (vert/jaune) au terminal E

Cet appareil doit être mis à la terre à l'aide d'un circuit de mise à la terre dédié.

En cas de doute, faites appel à un électricien professionnel.

Les points d'isolement électrique ne doivent pas être obstrués. Ils doivent en effet être accessibles si l'on doit débrancher l'appareil en toute urgence.

Conformité

Le logo DEEE figurant sur ce produit ou cette documentation indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Afin d'éviter tout danger potentiel pour la santé humaine et/ou l'environnement, le produit doit être éliminé grâce à un processus de recyclage approuvé et sans danger pour l'environnement. Pour de plus amples informations sur la manière d'éliminer correctement ce produit, contactez le fournisseur de ce produit ou le responsable des autorités locales en matière d'élimination des déchets de votre région.

Les pièces BUFFALO ont subi des tests de produits rigoureux afin de garantir la conformité aux normes et aux spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Les produits BUFFALO ont été approuvés pour porter le symbole suivant :

Tous droits réservés. La production ou transmission, partielle ou intégrale, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre, de ce mode d'emploi est interdite sans l'autorisation préalable de BUFFALO.

Nous faisons tout notre possible pour garantir que les informations contenues dans le présent mode d'emploi sont correctes à la date d'impression. Toutefois, BUFFALO se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Suggerimenti per un utilizzo sicuro

- Posizionare su una superficie in piano e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere alcun componente di questo prodotto.
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
    - Normativa antinfortunistica sul lavoro
    - Linee guida BS EN
    - Precauzioni antincendio
    - Normativa IEE sui circuiti elettrici
    - Norme di installazione
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- La barra sigillante raggiunge temperature elevate durante l'uso. NON toccare la barra sigillante durante o immediatamente dopo il funzionamento.
- Non scollegare il cavo di alimentazione per interrompere il funzionamento dell'apparecchio; utilizzare sempre il pulsante Cancel (Annulla).
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli indicati.
- Utilizzare solo buste consigliate dal fornitore/produttore con l'apparecchio.
- Spegnere e scollegare l'alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non idoneo per l'utilizzo all'aperto.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente BUFFALO o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.
- • L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive della necessaria esperienza e conoscenza dell'apparecchio, che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dalle persone responsabili dello loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Introduzione

Leggere con attenzione il presente manuale. La manutenzione e l'utilizzo corretti di questo apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto BUFFALO.

Contenuto della confezione

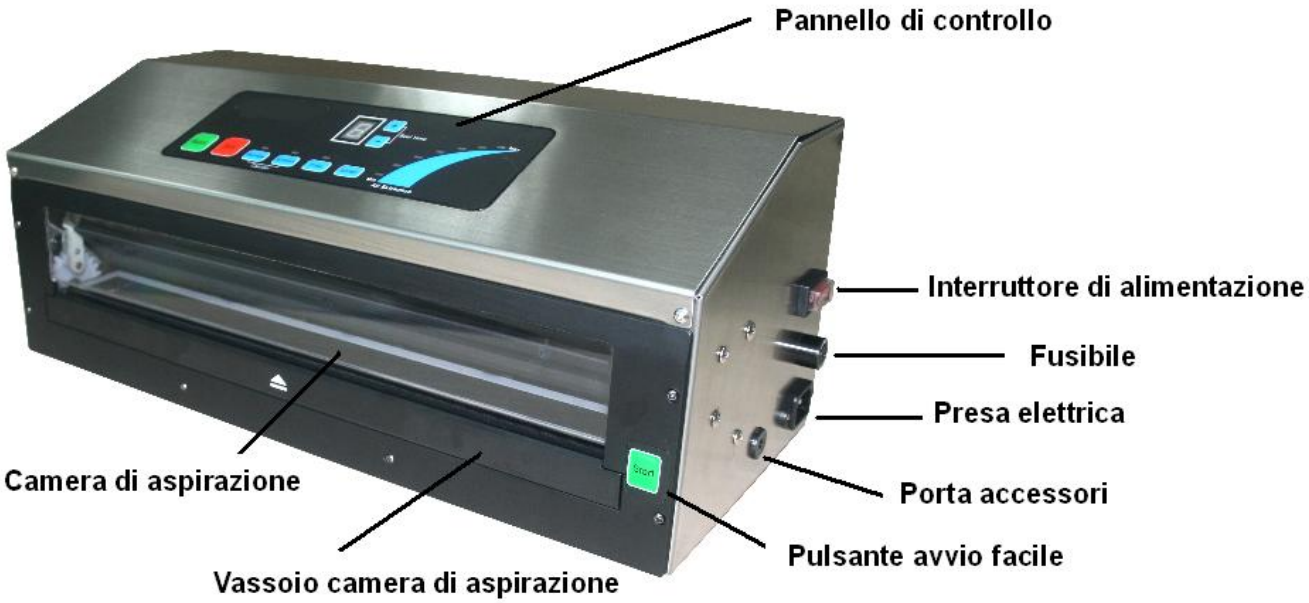
La confezione contiene:

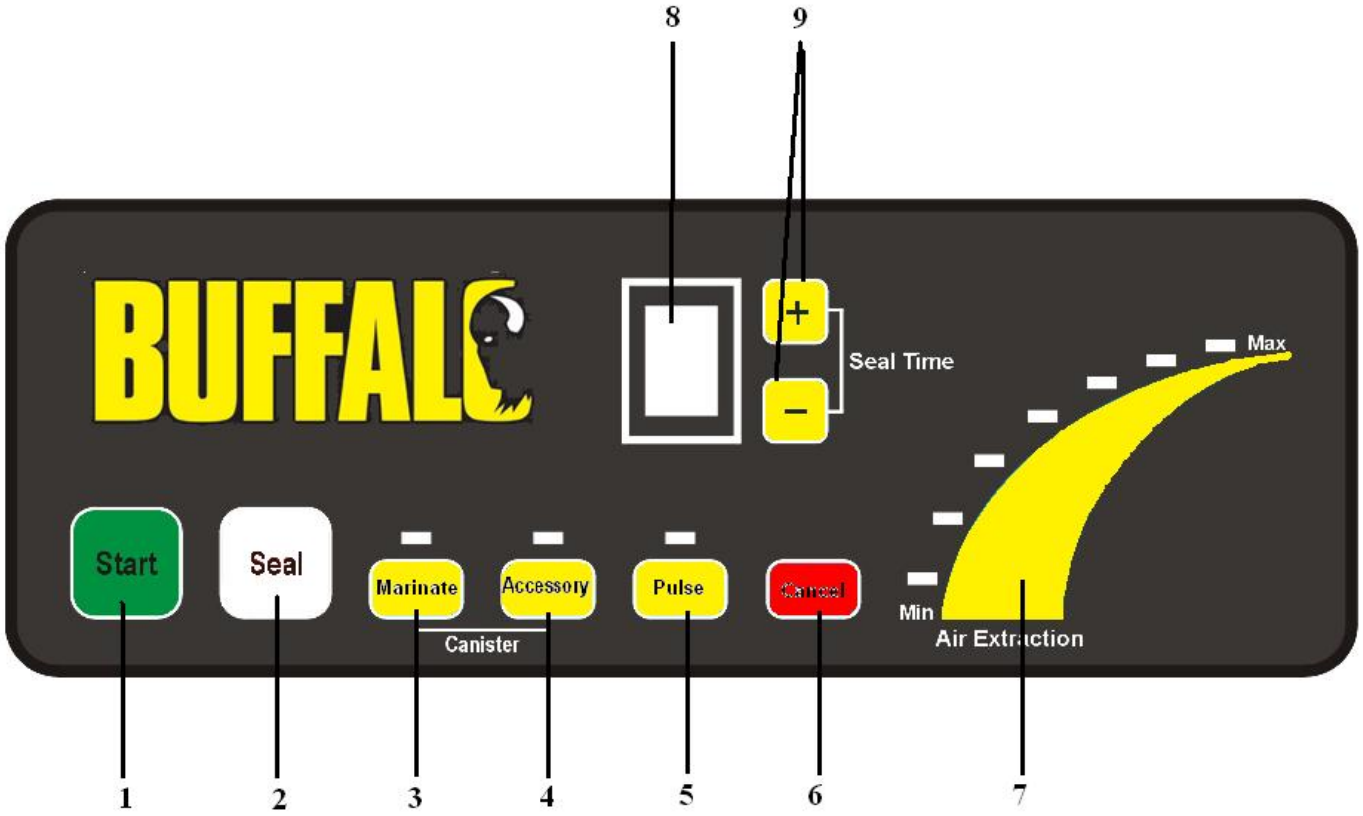
- Confezionatrice sottovuoto BUFFALO
- Manuale di istruzioni

BUFFALO garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono integralmente funzionanti e privi di difetti.

Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore BUFFALO locale.

Posizione dei comandi





Comandi

1. **Pulsante vuoto automatico (Start)**
   Premere il pulsante "Start" per avviare sottovuoto e sigillatura automatici. Il pulsante funziona solo per le buste o i rotoli per sottovuoto.
2. **Pulsante sigillatura (Seal)**
   1. Premere il pulsante "Seal" per arrestare l'aspirazione sottovuoto e sigillare immediatamente per impedire la rottura di contenuti delicati.
   2. Preparare buste di misure personalizzate.
3. **Modalità marinatura (Marinate)**
   Per marinare i cibi nei contenitori sottovuoto.
4. **Pulsante sottovuoto accessorio (Accessory)**
   Per il contenitore sottovuoto (non incluso), premere il pulsante "Accessory" per avviare il ciclo sottovuoto dell'apparecchio. Completato il ciclo di sottovuoto, l'apparecchio si arresta automaticamente SENZA sigillare.
5. **Pulsante sottovuoto a impulsi (Pulse)**
   Utilizzare il pulsante "Pulse" per impedire la rottura di contenuti delicati Premere il pulsante "Pulse" per applicare il sottovuoto poco alla volta.
6. **Pulsante Annulla (Cancel)**
   Interrompe immediatamente tutte le funzioni e apre la camera di aspirazione.
7. **Spie di sottovuoto**
   Indicano i livelli di sottovuoto mentre viene rimossa l'aria dalla busta o dal contenitore.
8. **Display digitale**
   1. Indica il tempo di sigillatura. Il tempo di sigillatura è regolabile da 0 a 6 secondi. L'impostazione predefinita è di 4 secondi.
   2. Quando indica "E", l'apparecchio è in modalità di protezione.
9. **Pulsanti di regolazione tempo di sigillatura ("+" o "-")**
   È sufficiente aumentare o diminuire il tempo di sigillatura utilizzando i pulsanti "+" o "-". Quando è regolata su 0, l'apparecchio non sigilla.

Funzionamento

Collegare alla presa di alimentazione la confezionatrice sottovuoto e accendere l'interruttore di alimentazione. La ventola si avvia e le spie si accendono. L'apparecchio è ora pronto per l'uso. Le spie e la ventola si spengono automaticamente se non viene eseguita alcuna azione entro 10 minuti. Premere un pulsante qualsiasi per riavviare l'apparecchio.

Confezionamento sottovuoto degli alimenti

1. Collocare il cibo all'interno della busta. Nota: L'apparecchio non è progettato per confezionare sottovuoto i liquidi.
2. Lasciare uno spazio minimo di 25 mm nella parte superiore della busta per assicurare una corretta sigillatura.
3. Posizionare il lato aperto della busta lungo la guarnizione della camera di aspirazione. Assicurarsi che il lato aperto si trovi dentro la camera di aspirazione.
4. Premere il pulsante Avvio facile (Easy Start) sul lato destro dell'apparecchio (oppure premere il pulsante Start sul pannello di controllo).
5. La camera di aspirazione si chiude automaticamente e l'apparecchio passa al ciclo di sottovuoto. Le spie di sottovuoto si accendono da Min a Max indicando il processo di sottovuoto. Se non viene raggiunta una pressione standard di -20"Hg, la spia si arresta alla quarta spia. Completata la procedura di sottovuoto, tutte le spie si spengono. L'apparecchio passa quindi automaticamente al ciclo di sigillatura.

6. Durante la sigillatura, sul display digitale saranno indicati il tempo di sigillatura e il conto alla rovescia a partire dall'impostazione predefinita fino a 0.

   Nota: il tempo di sigillatura è regolabile da 0 a 6 secondi, l'impostazione predefinita è 3 secondi. se il tempo impostato è 0, l'apparecchio non esegue la sigillatura.
7. Dopo il ciclo di sigillatura, la camera di aspirazione si apre automaticamente ed emette un segnale acustico.
8. Estrarre la busta e controllare sottovuoto e sigillatura. **Nota: se eseguita correttamente la sigillatura appare trasparente. Se la sigillatura appare macchiata, incompleta, increspata, bianca o lattiginosa, rimuovere la porzione sigillata ed eseguire nuovamente la procedura di sigillatura.**
9. Premere il pulsante "Cancel" per arrestare in qualsiasi momento l'apparecchio.
10. Se è necessaria la sigillatura istantanea, è sufficiente premere il pulsante "Seal".

Conservare in maniera appropriata i cibi sottovuoto. Tutti i cibi deperibili devono essere refrigerati o congelati per impedirne il deperimento.

Utilizzo della funzione di sigillatura

1. Posizionare il lato aperto della busta nella camera di aspirazione (assicurarsi che il lato aperto si trovi lungo la barra sigillante).
2. Premere il pulsante "Seal"; la camera di aspirazione si chiude automaticamente e parte il conto alla rovescia del tempo di sigillatura dall'impostazione predefinita fino a 0, indicato sul display digitale. La camera di aspirazione si apre automaticamente ed emette un segnale acustico.
3. Rimuovere la busta e controllare busta e sigillatura.

Nota: se eseguita correttamente la sigillatura appare trasparente. Se la sigillatura appare macchiata, incompleta, increspata, bianca o lattiginosa, rimuovere la porzione sigillata ed eseguire nuovamente la procedura di sigillatura.

Utilizzo della funzione di sottovuoto a impulsi

La funzione di sottovuoto a impulsi (Pulse) può essere utilizzata per controllare tempo e pressione del sottovuoto e impedire la rottura di contenuti delicati.

1. Collocare il cibo all'interno della busta. Nota: L'apparecchio non è progettato per confezionare sottovuoto i liquidi.
2. Lasciare uno spazio minimo di 25 mm nella parte superiore della busta per assicurare una corretta sigillatura.
3. Posizionare il lato aperto della busta lungo la guarnizione della camera di aspirazione. Assicurarsi che il lato aperto si trovi dentro la camera di aspirazione.
4. Premere il pulsante "Pulse" continuamente fino a raggiungere la pressione desiderata.
5. Quando la pressione raggiunge il livello desiderato, premere "Seal" per avviare la sigillatura. La camera di aspirazione si chiude automaticamente e parte il conto alla rovescia del tempo di sigillatura dall'impostazione predefinita fino a 0, indicato sul display digitale. La camera di aspirazione si apre automaticamente ed emette un segnale acustico.
6. Rimuovere la busta e controllare busta e sigillatura.

Nota: se eseguita correttamente la sigillatura appare trasparente. Se la sigillatura appare macchiata, incompleta, increspata, bianca o lattiginosa, rimuovere la porzione sigillata ed eseguire nuovamente la procedura di sigillatura.

Utilizzo con un contenitore

La confezionatrice sottovuoto può essere inoltre utilizzata con appositi contenitori (non inclusi).
Le seguenti istruzioni prevedono l'utilizzo del contenitore sottovuoto quadrato CB578 Vogue 2.5L come esempio.

1. Collocare il prodotto nel contenitore (non superare il livello 2.5L). Assicurarsi che il coperchio del contenitore sia asciutto e che la relativa

guarnizione sia priva di polvere o residui di cibo. Collocare in posizione il coperchio.

2. Ruotare la manopola sul coperchio sulla posizione "Vacuum" (Sottovuoto).
3. Collegare il flessibile alla porta accessori dell'apparecchio e alla porta sul coperchio del contenitore.
4. Premere il pulsante "Accessory" (Accessorio) tenendo premuto il coperchio per 3-5 secondi. L'apparecchio inizia ad applicare il sottovuoto.
5. Premere il pulsante "Cancel" (Annulla) per interrompere l'operazione di sottovuoto in qualsiasi momento.
6. Al termine dell'operazione di sottovuoto, l'apparecchio si arresta automaticamente. Rimuovere il flessibile dal contenitore e ruotare la manopola nella posizione "Lock" (Blocco).

Conservare in maniera appropriata i cibi sottovuoto. Tutti i cibi deperibili devono essere refrigerati o congelati per impedirne il deperimento.

7. Per aprire il contenitore, ruotare la manopola nella posizione "Open" (Aperto).

Nota : utilizzare solo contenitori progettati per il confezionamento sottovuoto. I contenitori non appropriati possono implodere a causa della pressione esercitata dalla confezionatrice sottovuoto.

Marinatura di cibi

La confezionatrice sottovuoto Buffalo può essere anche utilizzata con un apposito contenitore (non incluso) per velocizzare la marinatura di cibi.
L'apparecchio dispone di 2 opzioni di marinatura, la modalità rapida (circa 15 minuti) e la modalità normale (circa 27 minuti).
Le seguenti istruzioni prevedono l'utilizzo del contenitore sottovuoto quadrato CB578 Vogue 2.5L come esempio.

Nota: quando si utilizza il contenitore per la marinatura, la manopola sul coperchio del contenitore deve trovarsi sulla posizione "Open" (Aperto).

1. Collocare il prodotto nel contenitore (non superare il livello 2.5L). Assicurarsi che il coperchio del contenitore sia asciutto e che la relativa guarnizione sia priva di polvere o residui di cibo. Collocare in posizione il coperchio.
2. Ruotare la manopola sul coperchio sulla posizione "Open" (Aperto).
3. Collegare il flessibile alla porta accessori dell'apparecchio e alla porta sul coperchio del contenitore.
4. Premere il pulsante "Marinate" (Marinatura) e scegliere l'opzione di marinatura. Premere una volta per la modalità di marinatura rapida: appare "1" sul display digitale; premere due volte per la modalità di marinatura normale: appare "1" sul display digitale.

Nota: il ciclo di marinatura rapida richiede circa 15 minuti mentre il ciclo di marinatura normale richiede circa 27 minuti.

5. Premere il pulsante "Star" (Avvio) tenendo premuto il coperchio per 3-5 secondi. L'apparecchio inizia ad applicare il sottovuoto. Quando il contenitore raggiunge la pressione corretta, l'apparecchio si arresta automaticamente. Le spie di estrazione dell'aria lampeggiano continuamente da Min a Max.
6. Dopo circa 4 minuti (modalità di marinatura rapida) o circa 8 minuti (modalità di marinatura normale), il sottovuoto applicato al contenitore verrà rilasciato lentamente. Le spie di estrazione dell'aria lampeggiano continuamente da Min a Max.
7. Quando tutto il sottovuoto è stato rilasciato, l'operazione di sottovuoto verrà ripetuta.
8. Quando l'operazione di marinatura è completa, 0 appare sul display digitale e l'apparecchio emette un segnale acustico. Ruotare la manopola del contenitore sulla posizione "Lock" (Blocco) e rimuovere il flessibile al contenitore.
9. Premere il pulsante "Cancel" (Annulla) per interrompere l'operazione di marinatura in qualsiasi momento.

Nota : utilizzare solo contenitori progettati per il confezionamento sottovuoto. I contenitori non appropriati possono implodere a causa della pressione esercitata dalla confezionatrice sottovuoto.

Pulizia e manutenzione

- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- È possibile rimuovere il vassoio della camera di aspirazione per effettuare la pulizia.
- Per pulire l'apparecchio utilizzare acqua calda saponata e un panno inumidito.
- Asciugare completamente dopo la pulizia.
- Le riparazioni devono venire eseguite da un tecnico qualificato o da un rivenditore BUFFALO.

ATTENZIONE: durante la pulizia non permettere che l'acqua penetri all'interno dell'apparecchio.

Risoluzione dei problemi

Guasto	Probabile causa	Azione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è acceso.	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso.
	La spina e il cavo sono danneggiati.	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO.
	Il fusibile della spina è bruciato.	Sostituire il fusibile della spina.
	Alimentazione.	Controllare l'alimentazione.
	Guasto dei circuiti interni.	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO.
L'apparecchio non rimuove tutta l'aria dalla busta.	L'estremità aperta della busta non è correttamente inserita.	Aprire il coperchio e riposizionare la busta.
	Le guarnizioni sono sporche.	Pulire le guarnizioni.
	L'estremità aperta della busta è sporca.	Pulire la busta.
	La busta può essere bucata.	Sostituire la busta.
	Tipo di busta non corretto.	Rivolgersi al fornitore della confezionatrice sottovuoto.
	Ugello di aspirazione bloccato.	Pulire l'ugello di aspirazione.
Le buste non vengono sigillate correttamente.	Presenza di umidità nella busta o sotto la barra sigillante.	Assicurarsi che l'interno della busta sia asciutto e privo di umidità nel punto in cui deve avvenire la sigillatura.
	Tipo di busta non corretto.	Rivolgersi al fornitore della confezionatrice sottovuoto.
	L'estremità della busta non è posizionata sopra la barra sigillante.	Spostare l'estremità della busta sopra la barra sigillante.
Messaggio di errore E nel display digitale	L'apparecchio è surriscaldato.	Disinserire l'alimentazione e lasciare raffreddare per 20 minuti.
	Il vassoio della camera di aspirazione non è posizionato correttamente nella camera di aspirazione.	Riposizionare il vassoio nella camera di aspirazione.

Specifiche tecniche

Modello	Tensione	Alimentazione	Corrente	Pressione del sottovuoto (approx.)	Dimensioni (h x l x p) mm	Peso (kg)
GF457	230v 50hz	670W	3A	≥-27,5HG / -931mbar	205 x 483 x 198	7,3

Cablaggi elettrici

L'apparecchio è fornito di cavo con spina stampata BS1363 a 3 poli, con un fusibile standard a 13 A.

La spina deve venire collegata a una presa di rete appropriata.

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

- Filo sotto tensione (colore marrone) a terminale L
- Filo del neutro (colore blu) a terminale N
- Filo di terra (colore verde/giallo) a terminale E

L'apparecchio deve avere un circuito dedicato di messa a terra.

In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di isolamento elettrico devono essere liberi da ostruzioni. In caso di emergenza, i punti devono essere facilmente raggiungibili qualora sia necessario scollegarli.

Conformità

Il logo WEEE riportato su questo prodotto o sulla relativa documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/o all'ambiente, il prodotto deve venire smaltito utilizzando una procedura di riciclaggio approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire in maniera corretta questo prodotto, contattare il fornitore del prodotto o l'ente locale responsabile per lo smaltimento dei rifiuti.

I componenti BUFFALO sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.

I prodotti BUFFALO sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di BUFFALO.

Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia BUFFALO si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Consejos de seguridad

- Situar sobre una superficie plana y estable.
- La instalación y cualquier reparación que pueda ser necesaria debe ser realizada por un agente de servicio/técnico cualificado. No retire ningún componente de este producto.
- Consulte la normativa nacional o local para cumplir los siguientes aspectos:
    - Legislación en materia de salud y seguridad laboral
    - Códigos de Prácticas BS EN
    - Precauciones contra incendios
    - Normativas de cableado IEE
    - Normas de construcción
- NO sumerja el aparato en agua.
- La barra de sellado se calienta durante el uso. NO toque la barra de sellado con el aparato en funcionamiento o inmediatamente después del uso.
- No desenchufe la clavija para detener el funcionamiento; utilice siempre el botón de Cancelar.
- No utilice el dispositivo para cualquier uso distinto al previsto.
- Utilice solo las bolsas recomendadas por el distribuidor/fabricante con el aparato.
- Apague y desconecte siempre la alimentación del aparato cuando no lo esté utilizando.
- El aparato no es apto para el uso al aire libre.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, un agente de BUFFALO o un técnico cualificado recomendado debe cambiarlo para evitar riesgos.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) que tengan limitadas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato a cargo de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para evitar que jueguen con el aparato.

Introducción

Tómese un momento para leer con atención este manual en su totalidad. Un correcto mantenimiento y uso de esta máquina ofrecerá el mejor rendimiento posible de su producto BUFFALO.

Contenido del paquete

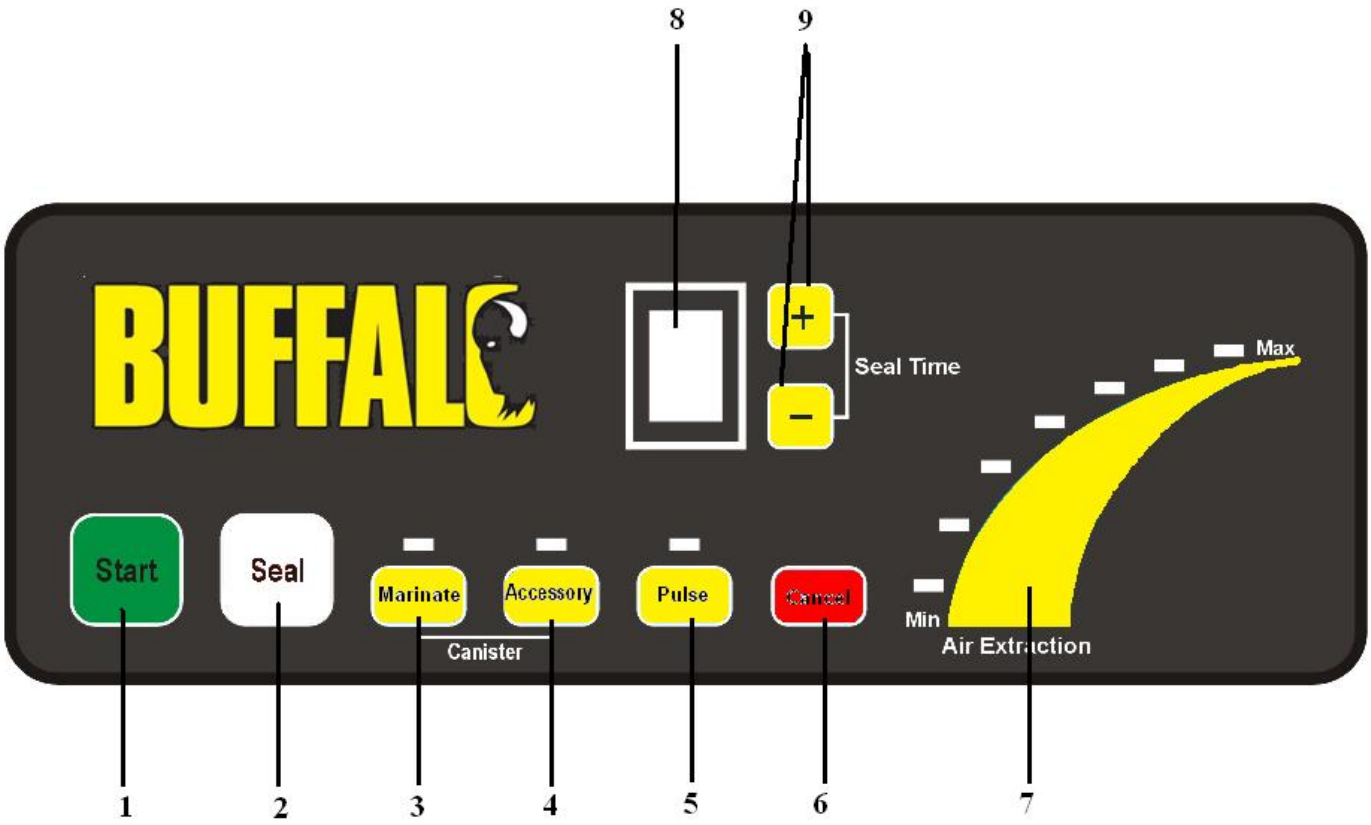
Se incluyen los siguientes elementos:

- Máquina de envasado al vacío BUFFALO
- Manual de instrucciones

BUFFALO está orgulloso de su calidad y servicio, y garantiza que en el momento del embalaje, el contenido del paquete es plenamente funcional y no presenta daños.

Si descubriera algún daño como consecuencia del transporte, póngase en contacto con su distribuidor BUFFALO inmediatamente.

Posición de los controles



Controles

1. **Botón de vacío automático (Inicio)**
   Pulse el botón “Inicio”, el aparato realizará los procesos de vacío y sellado automáticamente. Este botón es solamente para bolsa/rollo de vacío.
2. **Botón de sellado (Sellado)**
   1. Pulse el botón “Sellado” pata detener el proceso de vacío y sellar instantáneamente, para evitar aplastar los productos delicados.
   2. Haga bolsas de tamaño a medida.
3. **Modo marinado (Marinado)**
   Para marinar alimentos en latas al vacío.
4. **Botón de vacío accesorio (Accesorio)**
   Para latas al vacío, (no suministrado); pulse el botón “Accesorio”, el aparato inicia el ciclo de vacío. Después del ciclo de vacío, el aparato se detendrá automáticamente SIN sellar.
5. **Botón de vacío por pulsos (Pulso)**
   Utilice el botón “Pulso” para evitar aplastar los productos delicados. Pulse el botón “Pulso”, el aparato hará el vacío poco a poco.
6. **Botón de cancelar (Cancelar)**
   Detiene inmediatamente todas las funciones y abre la cámara de vacío.
7. **Luces indicadoras del proceso de vacío**
   Muestra los niveles de vacío según se vacía la bolsa/lata.
8. **Pantalla digital**
   1. Muestra el tiempo de sellado. El tiempo de sellado es regulable de 0-6 segundos. El ajuste por defecto es 4 segundos.
   2. Cuando muestra “E”, el aparato está en estado protector.
9. **Botón de ajuste del tiempo de sellado (“+” o “-“)**
   Basta con ajustar el tiempo de sellado hacia “arriba” o “abajo” utilizando los botones “+” o “-“. Cuando se regula a 0, el aparato no sella.

Funcionamiento

Enchufe la máquina de envasado al vacío y active el interruptor de encendido. El ventilador se pone en marcha y se encienden las luces. El aparato ya está ahora listo para su uso. (El iluminador y el ventilador se detendrán automáticamente a los 10 minutos de inacción. Pulse cualquier botón para volver a poner en marcha el aparato).

Envasado al vacío de alimentos

1. Coloque el alimento dentro de la bolsa (Nota: esta unidad no ha sido diseñada para envasar al vacío líquidos)
2. Deje un espacio mínimo de 25 mm - 50 mm en la parte superior de la bolsa para garantizar un sellado correcto.
3. Coloque el extremo abierto de la bolsa en la junta de sellado de la cámara. Asegúrese de que el extremo abierto está dentro de la cámara de vacío.
4. Pulse el botón “Inicio Suave” situado en el lado derecho del aparato (o pulse el botón de “Inicio” en el panel de control)
5. La cámara de vacío se cerrará automáticamente, el aparato inicia el ciclo de vacío. Las luces indicadoras del proceso de vacío se encenderán de Mín a Máx, indicando el estado del proceso de vacío. (Si la presión no alcanza el estándar de -20”Hg, la luz indicadora se detendrá en la cuarta luz). Al finalizar el proceso de vacío, se apagarán todas las luces indicadoras. Entonces el aparato pasa automáticamente al ciclo de sellado.

6. Durante el sellado, el tiempo de sellado se muestra en la pantalla digital y aparece la cuenta atrás desde el ajuste por defecto a 0. **(Nota: el tiempo de sellado es regulable de 0-6 segundos, el ajuste por defecto es 3 segundos. Si el ajuste de tiempo es 0, el aparato no sellará)**
7. Tras el ciclo de sellado, la cámara de vacío se abrirá automáticamente y emitirá un pitido.
8. Saque la bolsa y compruebe el vacío y el sellado. **(Nota: un sellado correcto debe ser claro a la hora de inspeccionarlo. Si el sellado es irregular, incompleto, arrugado, blanco o blanquinoso, extraiga la porción sellada y vuelva a realizar el proceso de vacío y sellado.)**
9. Pulse el botón "Cancelar" para detener el aparato en cualquier momento.
10. Si se requiere un sellado instantáneo, basta con pulsar el botón "Sellado".

Conserve adecuadamente los productos envasados al vacío. Todos los alimentos perecederos deben conservarse refrigerados o congelados para evitar que se deterioren.

Uso de la función de sellado

1. Coloque un extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío (asegúrese de que el extremo abierto esté en la barra de sellado).
2. Pulse el botón "Sellado", la cámara de vacío se cerrará automáticamente, en la pantalla digital aparecerá la cuenta atrás del tiempo de sellado desde el ajuste por defecto a 0. La cámara de vacío se abrirá automáticamente y emitirá un pitido.
3. Extraiga la bolsa y compruebe la bolsa y el sellado.

(Nota: un sellado correcto debe ser claro a la hora de inspeccionarlo. Si el sellado es irregular, incompleto, arrugado, blanco o blanquinoso, extraiga la porción sellada y vuelva a realizar el proceso de vacío y sellado.)

Uso de la función vacío por pulsos

La función de vacío por "Pulso" puede usarse para controlar el tiempo de vacío y la presión, y evitar aplastar los productos delicados.

1. Coloque el alimento dentro de la bolsa (Nota: este aparato no ha sido diseñado para envasar al vacío líquidos)
2. Deje un espacio mínimo de 25 mm - 50 mm en la parte superior de la bolsa para garantizar un sellado correcto.
3. Coloque el extremo abierto de la bolsa en la junta de sellado de la cámara. Asegúrese de que el extremo abierto está dentro de la cámara de vacío.
4. Pulse continuamente el botón "Pulso" hasta alcanzar la presión que desea.
5. Cuando la presión alcance el nivel deseado, pulse el botón "Sellado" para comenzar el sellado. La cámara de vacío se cerrará automáticamente; en la pantalla digital aparecerá la cuenta atrás del tiempo de sellado a 0 desde el ajuste por defecto. La cámara de vacío se abrirá automáticamente y emitirá un pitido.
6. Extraiga la bolsa y compruebe la bolsa y el sellado.

(Nota: un sellado correcto debe ser claro a la hora de inspeccionarlo. Si el sellado es irregular, incompleto, arrugado, blanco o blanquinoso, extraiga la porción sellada y vuelva a realizar el proceso de vacío y sellado.)

Utilizar una lata

Su aparato de envasado al vacío puede usarse también con latas de envasado al vacío (no suministradas).
En las siguientes instrucciones se utiliza la lata de vacío CB578 Vogue 2,5L como ejemplo.

1. Coloque el producto dentro de la lata (no llene más allá de la línea 2,5 L). Asegúrese de que la tapa de la lata está seca, y en la junta de la tapa no hay polvo o restos de alimentos. Coloque en su lugar la tapa.
2. Gire el botón de la tapa a la posición "Vacío".

3. Conecte el tubo al puerto de Accesorio del aparato y al puerto de la tapa de la lata.
4. Pulse el botón “Accesorio” mientras aprieta ligeramente la tapa hacia abajo durante 3-5s. El aparato iniciará el vacío.
5. Pulsando el botón “Cancelar” en cualquier momento se detendrá el proceso de vacío.
6. Una vez completado el proceso de vacío, el aparato se detendrá automáticamente. Saque el tubo de la lata y gire el botón a la posición “Cerrar”.

Conserve adecuadamente los productos envasados al vacío. Todos los alimentos perecederos deben conservarse refrigerados o congelados para evitar que se deterioren.

7. Para abrir la lata de vacío, gire el botón a la posición “Abrir”.

Nota: Utilice solamente latas diseñadas para envasado al vacío. Otros recipientes pueden explotar bajo la presión del sellador al vacío

Uso para marinar alimentos

Su máquina de envasado al vacío Buffalo puede utilizarse también con una lata de envasado al vacío (no suministrada) para acelerar el marinado de alimentos.

El aparato tiene 2 opciones para marinar, el modo de marinado rápido (aprox. 15 min), y el modo de marinado normal (aprox. 27 min).

En las siguientes instrucciones se utiliza la lata de vacío CB578 Vogue 2,5L como ejemplo.

Nota: Al utilizar la lata para marinado, el botón de la tapa de la lata debe estar en la posición “Abrir”.

1. Coloque el producto dentro de la lata (no llene más allá de la línea 2,5 L). Asegúrese de que la tapa de la lata está seca, y en la junta de la tapa no hay polvo o restos de alimentos. Coloque en su lugar la tapa.
2. Gire el botón de la tapa a la posición “Abrir”.
3. Conecte el tubo al puerto de Accesorio del aparato y al puerto de la tapa de la lata.
4. Pulse el botón “Marinar” y elija la opción marinado. Púlselo una vez para el modo de marinado rápido, aparecerá “1” en la pantalla digital; púlselo dos veces para el modo de marinado normal, aparecerá “2” en la pantalla digital.

Nota: en el modo de marinado rápido, el ciclo dura aproximadamente 15 min, en el modo de marinado normal, el ciclo dura aproximadamente 27 min.

5. Pulse el botón “Inicio” mientras aprieta ligeramente la tapa hacia abajo durante 3-5s. El aparato iniciará el vacío. Cuando la lata alcance la presión correcta, el aparato se detendrá automáticamente. Las luces de extracción de aire parpadearán continuamente de Mín a Máx
6. Tras aprox. 4 min (modo de marinado rápido) o aprox. 8 min (modo de marinado normal), el vacío de la lata se liberará lentamente. **Las luces de extracción de aire parpadearán continuamente de Mín a Máx**
7. Cuando se haya liberado todo el vacío, se repetirá el proceso de vacío.
8. Cuando se completa el proceso de marinado, aparecerá 0 en la pantalla digital, y el aparato emitirá un pitido. Gire el botón de la lata a la posición “Cerrar”, retire el tubo de la lata.
9. Pulsando el botón “Cancelar” en cualquier momento se detendrá el proceso de marinado.

Nota: Utilice solamente latas diseñadas para el envasado al vacío. Otros recipientes pueden explotar bajo la presión del sellador al vacío

Limpieza, cuidados y mantenimiento

- Espere siempre a que la máquina se enfríe antes de la limpieza.
- La bandeja de la cámara de vacío puede sacarse para limpiar
- Utilice agua caliente con jabón y un trapo húmedo para limpiar el aparato.
- Séquelo bien después de limpiarlo.
- Las reparaciones que sean precisas deben ser realizadas por un distribuidor BUFFALO o un técnico cualificado.

ADVERTENCIA: Evite que se derrame agua en el interior del aparato al limpiarlo.

Resolución de problemas

Fallo	Causa probable	Acción
El aparato no funciona	El aparato no está encendido	Compruebe que el aparato está correctamente conectado y encendido
	La clavija y el cable están dañados	Llame a un agente BUFFALO o a un técnico cualificado
	El fusible de la clavija se ha fundido	Cambie el fusible de la clavija
	Alimentación	Compruebe el cable de alimentación
	Fallo en el cableado interno	Llame a un agente BUFFALO o a un técnico cualificado
El dispositivo no extrae todo el aire de la bolsa	No se ha introducido completamente el extremo abierto de la bolsa	Abra la tapa y vuelva a colocar la bolsa
	Las juntas están sucias	Limpie las juntas
	El extremo abierto de la bolsa está sucio	Limpie la bolsa
	La bolsa puede estar perforada	Cambie la bolsa
	Se utilizan bolsas inadecuadas	Llame al proveedor de la máquina de envasado al vacío
	La boquilla de succión está bloqueada	Limpie la boquilla de succión
Las bolsas no están selladas correctamente	Queda humedad en la bolsa bajo la barra de sellado	Asegúrese de que la bolsa está seca y no hay humedad donde se debe realizar el sellado
	Se utilizan bolsas inadecuadas	Llame al proveedor de la máquina de envasado al vacío
	El extremo de la bolsa no está colocado encima de la barra de sellado	Desplace el extremo de la bolsa por encima de la barra de sellado
Mensaje de error E en la pantalla digital	El aparato está sobrecalentado	Apáguelo y déjelo así durante 20 minutos.
	La bandeja de la cámara de vacío no está situada correctamente en la cámara	Vuelva a colocar la bandeja en la cámara de vacío

Especificaciones técnicas

Modelo	Voltaje	Potencia	Corriente	Presión de vacío (aprox.)	Dimensiones (alto x ancho x fondo) mm	Peso (kg)
GF457	**230v 50hz**	**670W**	**3A**	**≥-27,5HG / -931mbar**	**205 x 483 x 198**	**7.3**

Cableado eléctrico

Este aparato incluye una clavija y cable BS1363 moldeados de 3 pins con un fusible de 3 amp en su forma estándar.

La clavija debe conectarse a una toma de corriente adecuada.

Este aparato está cableado como sigue:

- Cable activo (color marrón) al terminal con la marca L
- Cable neutro (color azul) al terminal con la marca N
- Cable de tierra (color verde/amarillo) al terminal con la marca E

El aparato debe conectarse a tierra utilizando un circuito de tierra exclusivo.

En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de obstrucciones. Si es preciso realizar alguna desconexión de emergencia, se debe poder acceder a ellos fácilmente.

Cumplimiento

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe ser eliminado como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños para la salud humana o el medio ambiente, el producto debe eliminarse dentro de un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo eliminar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor o las autoridades locales responsables de la eliminación de los residuos de su zona.

Las piezas BUFFALO se han sometido a pruebas estrictas para cumplir las normas y especificaciones de las autoridades internacionales, independientes y federales.

Los productos BUFFALO han sido aprobados para llevar este símbolo:

Reservados todos los derechos. Prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, tanto electrónico como mecánico, de fotocopiado, grabación o de otro tipo, de ninguna parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de BUFFALO.

Se han realizado los máximos esfuerzos para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su impresión; sin embargo, BUFFALO se reserva el derecho

Dicas de segurança

- Posicione o aparelho numa superfície plana e estável.
- Um agente de assistência técnica/técnico qualificado deve realizar a instalação e quaisquer reparações que sejam necessárias. Não retire quaisquer componentes deste produto.
- Consulte as Normas locais e nacionais de forma a cumprir com os seguintes itens:
    - Legislação acerca de Saúde e segurança no local de trabalho
    - Códigos de conduta BS EN
    - Precauções contra incêndios
    - Regulamentos de ligações eléctricas IEE
    - Regulamentos de construção
- NÃO submirja o aparelho em água.
- A barra de embalar aquece durante a utilização. NÃO toque na barra de embalar durante ou imediatamente após o funcionamento.
- Não desligue o aparelho na tomada para interromper o funcionamento, utilize sempre o botão Cancel (Cancelar).
- Não utilize o aparelho para qualquer outra aplicação que não seja aquela a que se destina.
- Utilize sempre os sacos recomendados pelo fornecedor/fabricante com o aparelho.
- Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação quando não estiver a ser utilizado.
- Não é adequado para ser utilizado no exterior.
- Mantenha todos os elementos da embalagem fora do alcance das crianças. Elimine os elementos da embalagem em conformidade com os regulamentos das autoridades locais.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído por um agente da BUFFALO ou por um técnico qualificado recomendado de forma a evitar o risco de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimentos a menos que lhes tenham sido facultadas supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável de forma a garantir a sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

Introdução

Dedique alguns momentos à leitura atenta deste manual. A manutenção e o funcionamento correctos desta máquina proporcionam o melhor desempenho possível do produto BUFFALO.

Conteúdos da embalagem

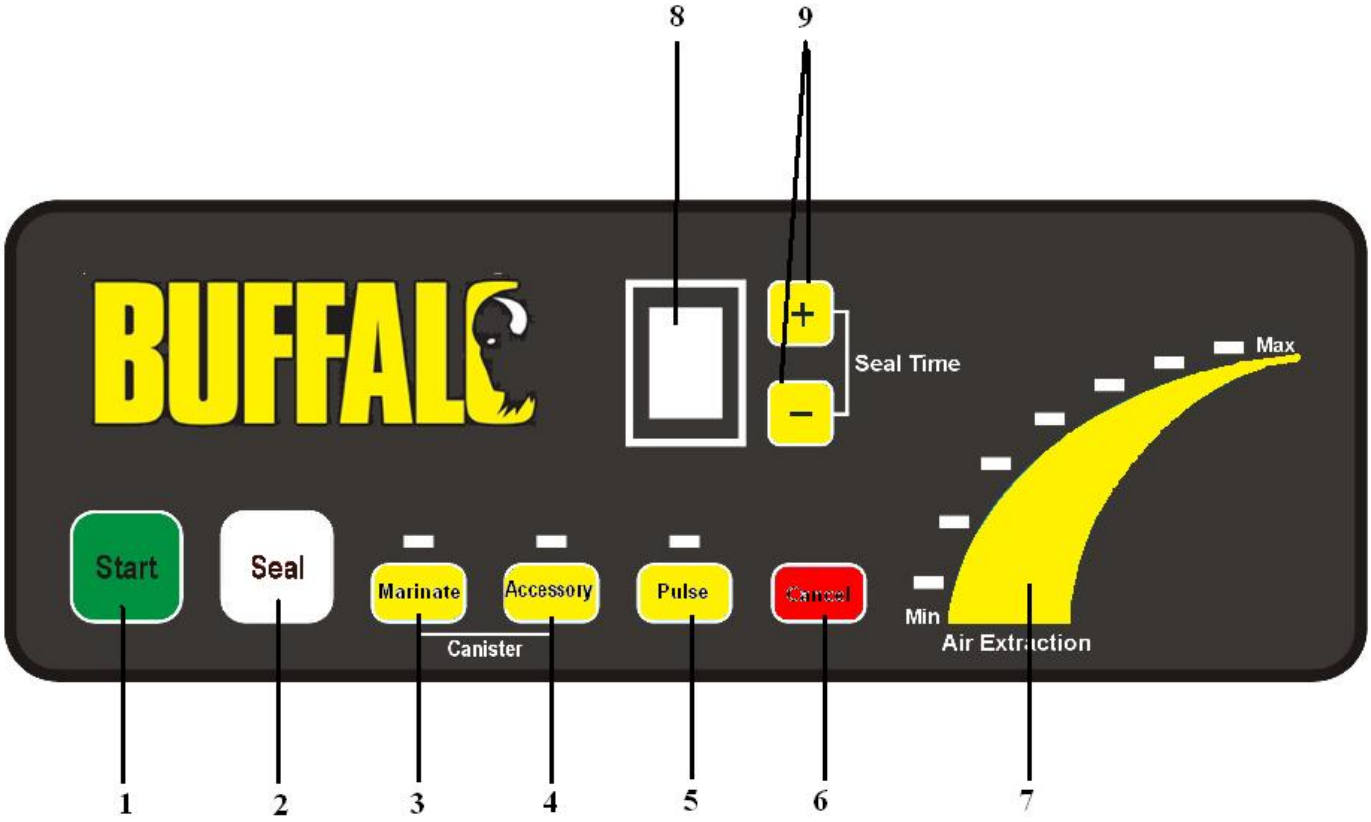
Estão incluídos os seguintes itens:

- Máquina de embalar a vácuo BUFFALO
- Manual de Instruções

A BUFFALO orgulha-se da qualidade e serviço que disponibiliza, garantindo que no momento da embalagem os conteúdos são fornecidos totalmente operacionais e sem quaisquer danos.

No caso de encontrar qualquer dano resultante do transporte do produto, contacte o revendedor da BUFFALO de imediato.

Localização dos controlos



Controlos

1. **Botão de Vácuo Automático (Start)**
   Prima o botão “Start”, a máquina inicia o processo de vácuo e embalagem automaticamente. Este botão destina-se apenas a sacos/rolos para vácuo.
2. **Botão de embalagem (Seal)**
   1. Prima o botão “Seal” para interromper o vácuo e embalar instantaneamente, para evitar esmagar alimentos delicados.
   2. Faça sacos adequados ao tamanho dos alimentos.
3. **Modo Marinado (Marinate)**
   Para marinar alimentos em recipientes a vácuo.
4. **Botão de Vácuo com Acessório (Accessory)**
   Para recipientes de vácuo (não fornecidos); Prima o botão “Accessory”, a máquina inicia o ciclo de vácuo. Depois do ciclo de vácuo, a máquina pára automaticamente SEM embalar os alimentos.
5. **Botão de Vácuo por Impulsos (Pulse)**
   Utilize o botão “Pulse” para evitar esmagar alimentos delicados. Prima o botão “Pulse”, a máquina efectua o ciclo de vácuo pouco a pouco.
6. **Botão Cancelar (Cancel)**
   Suspende de imediato todas as funções e abre a Câmara de Vácuo.
7. **Indicadores luminosos do processo de vácuo**
   Apresentam os níveis de vácuo à medida que o saco/recipiente é evacuado.
8. **Mostrador digital**
   1. Apresenta o tempo de embalagem. O tempo de embalagem é ajustável entre 0-6 segundos. A predefinição é de 4 segundos.
   2. Quando apresenta “E”, a máquina encontra-se no estado de protecção.
9. **Botão de Ajuste do Tempo de Embalagem (“+” ou “-”)**
   Ajuste simplesmente o tempo de embalagem “para cima” ou “para baixo” utilizando os botões “+” ou “-”. Quando se encontrada ajustado para 0, a máquina não embala os alimentos.

Funcionamento

Ligue a Máquina de Embalar a Vácuo e ligue o Interruptor de Alimentação. A ventoinha é accionada e os indicadores luminosos acendem. A máquina está pronta a ser utilizada. (O indicador luminoso e a ventoinha param automaticamente se não for efectuada nenhuma acção durante o intervalo de 10 minutos. Prima qualquer botão para reiniciar a máquina).

Embalagem de alimentos a vácuo

1. Coloque os alimentos no interior do saco (Nota: Esta unidade não está concebida para embalar líquidos a vácuo)
2. Deixe uma margem de 25 mm – 50 mm na parte superior do saco para garantir uma boa embalagem.
3. Coloque a extremidade aberta do saco ao longo do vedante de embalagem da câmara. Certifique-se de que a extremidade aberta se encontre no interior da câmara de vácuo,
4. Prima o botão Easy Start no lado direito da máquina (ou prima o botão Start no painel de controlo)
5. A câmara de vácuo fecha automaticamente, a máquina avança para o ciclo de vácuo. Os indicadores luminosos do processo de vácuo acendem entre Mínimo e Máximo, indicando o processo de vácuo. (Se a pressão não atingir o nível normal de -20”Hg, o indicador luminoso pára no quarto indicador). Após o processo de vácuo, todos os indicadores luminosos são desligados. Depois a máquina entra automaticamente no ciclo de embalagem.
6. Durante a embalagem, o tempo de embalagem é apresentado no Mostrador Digital, assim como a contagem decrescente desde a

predefinição até 0.

(Nota: O tempo de embalagem é ajustável entre 0-6 segundos, a predefinição é de 3 segundos. Se o tempo predefinido é 0, a máquina não embala os alimentos)

7. Após o ciclo de embalagem, a câmara de vácuo abre automaticamente e emite um sinal sonoro.
8. Retire o saco e verifique o vácuo e a embalagem. **(Nota: Uma boa embalagem terá um aspecto transparente durante a inspecção. Se a embalagem estiver manchada, incompleta, enrugada, branca ou pálida, retire a parte embalada e inicie o processo de vácuo e embalagem novamente.)**
9. Prima o botão "Cancel" para parar a máquina a qualquer momento.
10. Se for necessária uma embalagem instantânea, simplesmente prima o botão "Seal".

Guarde os alimentos embalados a vácuo de forma apropriada. Todos os alimentos perecíveis devem ser refrigerados ou congelados para evitar que se estraguem.

Utilizar a Função Embalar

1. Coloque uma das extremidades abertas do saco na câmara de vácuo (certifique-se de que a extremidade aberta esteja colocada ao longo da barra de embalar).
2. Prima o botão "Seal", a câmara de vácuo fecha automaticamente, o tempo de embalagem inicia a contagem decrescente até 0 a partir da predefinição, mostrando a contagem no mostrador digital. A câmara de vácuo abre automaticamente e emite um sinal sonoro.
3. Retire o saco e inspeccione a embalagem.

(Nota: Uma boa embalagem terá um aspecto transparente durante a inspecção. Se a embalagem estiver manchada, incompleta, enrugada, branca ou pálida, retire a parte embalada e inicie o processo de vácuo e embalagem novamente.)

Utilizar a Função de Vácuo por Impulsos

A função de vácuo por "impulsos" pode ser utilizada para controlar o tempo e a pressão de vácuo e evitar esmagar alimentos delicados.

1. Coloque os alimentos no interior do saco (Nota: Esta unidade não está concebida para embalar líquidos a vácuo)
2. Deixe uma margem de 25 mm – 50 mm na parte superior do saco para garantir uma boa vedação.
3. Coloque a extremidade aberta do saco ao longo do vedante de embalagem da câmara. Certifique-se de que a extremidade aberta se encontre no interior da câmara de vácuo.
4. Prima o botão "Pulse" continuamente, até ser atingida a pressão que pretende.
5. Quando a pressão atingir o nível pretendido, prima o botão "Seal" para iniciar a embalagem. A câmara de vácuo fecha automaticamente, o tempo de embalagem inicia a contagem decrescente até 0 a partir da predefinição, mostrando a contagem no mostrador digital. A câmara de vácuo abre automaticamente e emite um sinal sonoro.
6. Retire o saco e inspeccione a embalagem.

(Nota: Uma boa embalagem terá um aspecto transparente durante a inspecção. Se a embalagem estiver manchada, incompleta, enrugada, branca ou pálida, retire a parte embalada e inicie o processo de vácuo e embalagem novamente.)

Utilizar a máquina com um recipiente

A sua Máquina de Embalar a Vácuo também pode ser utilizada com Recipientes de Embalagem a Vácuo (não fornecidos).

As instruções seguintes têm como exemplo base o uso de um recipiente para embalagem a vácuo quadrado de 2,5 litros CB578 da Vogue.

1. Coloque o produto no recipiente (não ultrapasse a linha de capacidade de 2,5 litros). Certifique-se de que a tampa do recipiente esteja seca e de que o vedante da tampa esteja livre de pó ou resíduos de alimentos. Coloque a tampa na respectiva posição.
2. Rode o botão na tampa para a posição "Vacuum".
3. Ligue o tubo à porta Accessory na máquina e à porta na tampa do recipiente.
4. Prima o botão "Accessory" enquanto pressiona ligeiramente a tampa para baixo durante 3-5 segundos. A máquina inicia o processo de vácuo.
5. Prima o botão "Cancel" a qualquer momento para parar o processo de vácuo.
6. Depois de o processo de vácuo estar concluído, a máquina pára automaticamente. Retire o tubo do recipiente e rode o botão para a posição "Lock".

   Guarde os alimentos embalados a vácuo de forma apropriada. Todos os alimentos perecíveis devem ser refrigerados ou congelados para evitar que se estraguem.
7. Para abrir o recipiente de vácuo, rode o botão para a posição "Open".

Nota: utilize apenas recipientes concebidos para embalagem a vácuo. Outros recipientes podem implodir sob a pressão de vácuo da máquina de embalar a vácuo

Utilizar para marinar alimentos

A sua Máquina de Embalar a Vácuo Buffalo também pode ser utilizada com um Recipiente de embalagem a vácuo (não fornecido) para acelerar o marinado dos alimentos.

A máquina possui 2 opções para marinado, o Modo de Marinado Rápido (aproximadamente 15 minutos) e o Modo de Marinado Normal (aproximadamente 27 minutos).

As instruções seguintes têm como exemplo base o uso de um recipiente para embalagem a vácuo quadrado de 2,5 litros CB578 da Vogue.

Nota: Quando utilizar o recipiente para o marinado, o botão na tampa do recipiente deve estar na posição 'Open'.

1. Coloque o produto no recipiente (não ultrapasse a linha de capacidade de 2,5 litros). Certifique-se de que a tampa do recipiente esteja seca e de que o vedante da tampa esteja livre de pó ou resíduos de alimentos. Coloque a tampa na respectiva posição.
2. Rode o botão na tampa para a posição "Open".
3. Ligue o tubo à porta Accessory na máquina e à porta na tampa do recipiente.
4. Prima o botão "Marinate" e seleccione a opção de marinado. Prima uma vez para o Modo de Marinado Rápido, é apresentado "1" no mostrador digital, prima duas vezes para o Modo de Marinado Normal, é apresentado "2" no mostrador digital.

Nota: no Modo de Marinado Rápido, o ciclo é de cerca de 15 minutos, no Modo de Marinado Normal, o ciclo é de cerca de 27 minutos.

5. Prima o botão "Start" enquanto pressiona ligeiramente a tampa para baixo durante 3-5 segundos. A máquina inicia o processo de vácuo. Quando o recipiente atingir a pressão correcta, a máquina pára automaticamente. Os indicadores luminosos de extracção de ar ficam continuamente intermitentes entre Mínimo e Máximo.
6. Cerca de 4 minutos após este procedimento (Modo de Marinado Rápido) ou de aproximadamente 8 minutos (Modo de Marinado Normal), o vácuo do recipiente é lentamente libertado. Os indicadores luminosos de extracção de ar ficam continuamente intermitentes entre Mínimo e Máximo.
7. Quando todo o vácuo tiver sido libertado, o processo de vácuo é repetido.
8. Quando o processo de marinado estiver concluído, é apresentado 0 no mostrador digital e a máquina emite um sinal sonoro. Rode o botão do recipiente para a posição "Lock", retire o tubo do recipiente.
9. Prima o botão "Cancel" a qualquer momento pára o processo de marinado.

Nota: utilize apenas recipientes concebidos para embalagem a vácuo. Outros recipientes podem implodir sob a pressão de vácuo da máquina de embalar a vácuo.

Limpeza, cuidados e manutenção

- Deixe sempre o aparelho arrefecer antes de o limpar.
- O tabuleiro da câmara de vácuo pode ser retirado para ser limpo.
- Utilize água morna com sabão e um pano húmido para limpar o aparelho.
- Seque cuidadosamente o aparelho após a limpeza.
- Se for necessário proceder a alguma reparação, a mesma deverá ser realizada por um revendedor da BUFFALO ou por um técnico qualificado.

AVISO: Não permita a entrada de água no aparelho durante a limpeza.

Resolução de problemas

Falha	Causa provável	Acção
A unidade não está a funcionar.	A unidade não está ligada.	Verifique se a unidade está ligada e se está ligada à fonte de alimentação
	A tomada e o cabo estão danificados	Contacte um agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
	O fusível da tomada está fundido	Substitua o fusível da tomada
	Fonte de alimentação	Verifique a fonte de alimentação
	Falha eléctrica interna	Contacte um agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
O aparelho não elimina todo o ar do saco	O extremo aberto do saco não está inserido na totalidade	Abra a tampa e reposicione o saco
	O vedante está sujo	Limpe o vedante
	O extremo aberto do saco está sujo	Limpe o saco
	O saco pode estar perfurado	Substitua o saco
	Estão a ser utilizados sacos incorrectos	Contacte o fornecedor da Máquina de embalar a vácuo
	O bocal de sucção está bloqueado	Limpe o bocal de sucção
Os sacos não são embalados correctamente	Existe humidade no saco por baixo da barra de embalar	Certifique-se de que o interior do saco esteja seco e sem humidade no local onde deve ser embalado
	Estão a ser utilizados sacos incorrectos	Contacte o fornecedor da Máquina de embalar a vácuo
	O extremo do saco não está colocado por cima da barra de embalar	Desloque o extremo do saco para cima da barra de embalar
Mensagem de erro E no Mostrador Digital	A máquina sobreaqueceu.	Desligue a alimentação e deixe a máquina arrefecer durante 20 minutos.
	Tabuleiro da câmara de vácuo colocado incorrectamente na câmara de vácuo.	Volte a colocar o tabuleiro da câmara de vácuo na câmara de vácuo.

Especificações técnicas

Modelo	Voltagem	Alimentação	Corrente	Pressão de vácuo (aproximada)	Dimensões l x a x p mm	Peso (kg)
GF457	**230v 50 Hz**	**670 W**	**3A**	**≥-27,5HG / -931mbar**	**205 x 483 x 198**	**7.3**

Ligações eléctricas

Este aparelho é fornecido com uma tomada e cabo BS1363 moldado com 3 pinos e com um fusível de 3 amperes.

A tomada deve ser ligada a uma ficha de alimentação adequada.

As ligações eléctricas deste aparelho são as seguintes:

- Fio eléctrico (castanho) para o terminal marcado com L
- Fio neutro (azul) para o terminal marcado com N
- Ligação a terra (verde/amarelo) para o terminal marcado com E

Este aparelho deve ter ligação à terra, utilizando um circuito de terra dedicado.

Em caso de dúvida consulte um electricista qualificado.

Os pontos de isolamento eléctrico devem ser mantidos livres de quaisquer obstruções. Na eventualidade de ser necessário desligar o aparelho devido a uma emergência, os pontos de isolamento eléctrico devem ser de fácil acesso.

Conformidade

O logótipo WEEE deste produto ou a documentação do mesmo indicam que não pode ser eliminado em conjunto com os resíduos domésticos. Para ajudar a prevenir possíveis danos para a saúde humana e/ou para o ambiente, o produto deve ser eliminado através de um processo aprovado de reciclagem seguro para o ambiente. Para obter mais informações acerca de como eliminar este produto correctamente, contacte o fornecedor do produto ou a autoridade local responsável pela eliminação de resíduos da sua área.

As peças da BUFFALO foram submetidas a rigorosos testes de forma a estarem em conformidade com as normas regulamentares definidas pelas autoridades federais, independentes e internacionais.

Os produtos da BUFFALO foram aprovados para apresentarem o seguinte símbolo:

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte destas instruções pode ser produzida ou transmitida de qualquer forma ou através de quaisquer meios electrónicos, mecânicos, fotocopiadores, gravadores ou outro sem o consentimento prévio por escrito da BUFFALO.

São realizados todos os esforços para garantir que todos os detalhes estejam correctos no momento da impressão, no entanto, a BUFFALO reserva-se o direito de alterar as especificações sem aviso prévio.

DECLARATION OF CONFORMITY

• Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità • • Declaración de conformidad • Declaração de conformidade

Equipment Type •Uitrustingstype •Type d'équipement •Gerätetyp •Tipo di apparecchiatura •Tipo de equipo •Tipo de equipamento	**Vacuum Pack Machine**
Model •Modèle •Modell •Modello •Modelo •Malli	**GF457**
Application of Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) •Application de la/des directive(s) du Conseil• Anwendbare EU-Richtlinie(n) •Applicazione delle Direttive •Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo •Aplicação de directiva(s) do Conselho	**Low Voltage Directive 2006/95/EC** **EMC Directive 2004/108/EC**
Standards Standaarden •Normes •Normen •Standard •Estándares •Normas	**EN60335-2-45 2002+A1:2008,** **EN60335-1:2002+A11:2004+A1:2004 +A12:2006+A2:2006+A13:2008, EN62233:2008** **EN55014-1:2006+A1:2009,** **EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008,** **EN61000-3-2:2006+A2:2009, EN61000-3-3:2008**
Producer Name •Naam fabrikant •Nom du producteur •Name des Herstellers •Nome del produttore •Nombre del fabricante •Nome do fabricante	**Buffalo**
Producer Address •Adres fabrikant •Adresse du producteur •Anschrift des Herstellers •Indirizzo del produttore •Dirección del fabricante •Endereço do fabricante	**Fourth Way,** **Avonmouth,** **Bristol, BS11 8TB** **United Kingdom**

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Directive(s) and Standard(s).

Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).

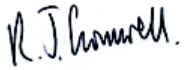
Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus

Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.

El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Eu, o abaixo-assinado, declaro que o equipamento anteriormente especificado está em conformidade com a(s) anterior(es) Directiva(s) e Norma(s)

Date • Data • Date • Datum • Data • Fecha • Data	**13/06/12**
Signature • Handtekening • Signature • Unterschrift Firma • Firma • Assinatura	
Full Name • Volledige naam • Nom et prénom • Vollständiger Name • Nome completo • Nombre completo • Nome por extenso	**Richard Cromwell**
Position • Functie • Fonction • Position • Qualifica • Posición • Função	**Marketing Director**

GF457_UK_A5_v1